



| ROUGE



FICHE DE DÉGUSTATION MILLÉSIME 2017

100% Carignan

Points techniques :

Macération pré fermentaire à froid en cuve inox.

Extraction en phase aqueuse (avant la FA) et non en phase alcoolique. Recherche d'une densité aérienne sans trop de massivité avec des tanins intégrés.

Oxydation très ménagée avec une fin de FA et un élevage de 12 mois en Wineglobe.

Dégustation :

Temps d'ouverture dans le verre : 5-10'.

Un bouquet de fruits rouges (cerise, framboise) soutenu de notes épicées lui conférant une grande complexité aromatique.

Ample et soyeux dès l'attaque, le palais évolue avec élégance vers densité et profondeur. Les tanins onctueux et suaves lui confèrent une belle texture. La bouche fraîche et dynamique se termine sur une longue finale.

A déguster dès maintenant
Présente un très beau potentiel de
garde, supérieur à 20 ans.
Tenue à l'ouverture : Entre 24 et 48h

A propos du millésime :

La climatologie du millésime 2017 a été favorable à la production d'une belle vendange avec un automne extrêmement doux, un hiver pluvieux et ensoleillé et un été sec.

La récolte de l'ensemble du vignoble a eu lieu du 23/08 au 29/09, une précocité historique (la plus précoce des 20 dernières années) avec 15 jours d'avance par rapport aux années antérieures.

Les raisins présentaient un très bon état sanitaire et une belle maturité.