

Elixir onirique 2019



presse-manuel.jpg



Cabernet franc en infusion, mis en bouteille avant la fin de fermentation pour avoir un pétillant naturel rosé.

Note : Pas noté

Prix

15,60 €

[Poser une question sur ce produit](#)

Description du produit

C'est une infusion de cabernet franc 2020 en infusion, macération très légère qui est ensuite pressé et mis à fermenté en cuve. Fin octobre, tout est prêt, il reste ce qu'il faut de sucre pour la mise en bouteille et la prise de mousse. Affinage ensuite de 2 ans en bouteilles.

Fiche technique:

Assemblage : Pur cabernet franc angevin

Sol : schiste pourpre

Vigne et vendange : vigne de 24 ans, vendange manuelle en cassette

Rendement : 26 Hl/ha

Type de macération : infusé 3 semaines en cuves fibres

Elevage : Cuve fibre

Degré : 12 %

Contenant : 75 cl

Potentiel de garde : autour de 12 ans

Lot de 1

Commentaires des clients

Il n'y a pas encore de commentaire sur ce produit.