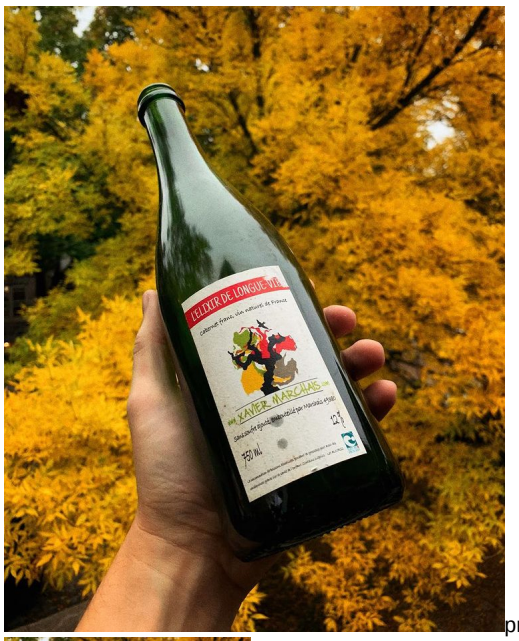
Elixir de longue-vie 2020



presse-manuel.jpg

Macération courte de cabernet franc angevin. Vif, assez puissant, un peu de tanin, parfait en mangeant ! Millésime 2020.

Note : Pas noté
Prix
14,40 €

Poser une question sur ce produit

Description du produit

C'est une macération courte de cabernet franc, cépage fin de l'Anjou. La macération, grappe entière et foulé au pied (tous les grains sont écrasés et la matière macère dans le jus pour extraire pleins de choses, dont les anthocyanes et les tanins). Cela donne un vin frais, minéral, légèrement tannique et assez puissant. Parfait dans un repas, il préfère un carafage pour l'aérer et être au mieux de lui même !

Attention, dernière bouteilles disponibles.

Fiche technique:

Assemblage : Pur cabernet franc

Sol : schiste pourpre

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

Rendement : 38 Hl/ha

Type de macération : courte, 4 jours pigé

Elevage : Cuve fibre & inox

Degré : 12,5 %

Contenant : 75 cl

Potentiel de garde : autour de 5 ans

Lot de 1

Commentaires des clients

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