Elixir de très longue-vie 2019

En pleine dégustation...

Macération très longue de cabernet franc 2019, vin de garde, puissant et tannique tout en gardant la fraicheur conféré par le schiste.

Note : Pas noté
Prix
15,60 €

Poser une question sur ce produit

Description du produit

Macération de 9 mois en grappe entière, c'est un vin plein et puissant, pour tout ceux qui veulent des vins qui montre leur présence en bouche !

Toujours frais grâce à une belle acidité, c'est un jolie vin de garde "à l'ancienne", des bouteilles à boire au coup par coup pour à chaque fois découvrir quelques choses de nouveaux.

Fiche technique:

Assemblage : Pur cabernet franc angevins

Sol : schiste pourpre

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

Rendement : 38 Hl/ha

Type de macération : très longue, 9 mois en cuve de fibre

Elevage : Cuve fibre & inox + barrique

Degré : 12,5 %

Contenant : 75 cl

Potentiel de garde : autour de 8 ans

Lot de 1

Commentaires des clients

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