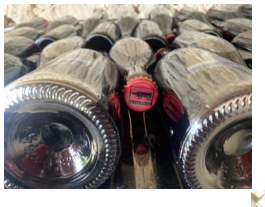
Tortue jeannine 2021



La tata surprenante ; assemblage de Syrah/grolleau/carrignan/cabernet franc. Et ca dépote !

Note : Pas noté
Prix
14,40 €

Poser une question sur ce produit

Description du produit

On y va, on met sort le costume de super-héros pour ce vin hors-norme, mélange de Syrah/grolleau/carrignan/cabernet franc en proportion variable. On retrouve la structure de la Syrah, le côté facile à boire du grolleau, le gros fruit du carrignan et une pointe cabernet franc comme liant. Infusion séparé des 4 cépages, tout ce petit monde se retrouve en barrique pour former une cuvée détonnante.

Fiche technique:

Assemblage : Syrah / Carrignan / grolleau /cabernet franc

Sol : schiste pourpre & schiste marneux

Vigne et vendange : vigne de 24 ans pour les plus jeunes, 60 ans pour les plus âgés. Vendange manuelle en caissette

Rendement : En moyenne, autour de 35 Hl/ha

Type de macération : tank inox et cuve fibre

Elevage : Cuve fibre & barriques

Degré : 12 %

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.