

L'esprit Rouge

NATURE DU SOL & ASSEMBLAGE

Argilo- Calcaire
Braucol

VINIFICATION

Une longue cuvaison de 21 jours à 28 jours, des remontages réguliers et une température de fermentation alcoolique spontanée réglée à 28°C.

Fermentation malolactique en barrique. Elevage en barriques de l'allier (30 % neuf) pendant 12 mois

Filtration lache juste avant la mise en bouteille.

DEGUSTATION

Belle robe rouge soutenue, nuance cerise mûre. Nez bouqueté, fruits rouges macérés (cassis, mûre) notes acidulées. Attaque ronde, soyeuse, épicée, réglissée. Bonne reprise des arômes de bouche, fruits rouges, réglisse, finale harmonieuse.

CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES

Sucre : - de 2 g/l
Degré : 12,5 % vol
Acidité Totale : 3,3 g/l

CONDITIONNEMENT

Bouteille : Bordelaise Authentique & Bouchon : Liège
Caisse Bois : 6 bouteilles couchées sur Palette : Européenne

