

Mémoire Rouge

NATURE DU SOL & ASSEMBLAGE

Argilo- Calcaire
Braucol - Syrah

VINIFICATION

Une cuvaison de 20 jours, des remontages réguliers et une température de fermentation alcoolique spontanée régulée à 28°C.

Fermentation malolactique en barrique. Elevage en barriques françaises et américaines (30 % neuf) pendant 8 mois

Filtration lache juste avant la mise en bouteille.

DEGUSTATION

Robe sombre rouge rubis aux reflets bruns. Nez bouqueté, épicé, réglissé, aux notes fruits rouges cuits, quelques soupçons de vanille, caramel très friands. La bouche est ronde, harmonieuse, tanins fondus ou le fruit et le boisé se côtoient sans se heurter.

CARACTERISTIQUES ANALYTIQUES

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

CONDITIONNEMENT

Bouteille : Bordelaise Lourde & Bouchon : Liège
Carton : 6 bouteilles couchées sur Palette : Européenne

