

MAS BLANC I JOVÉ

AMPHORA TINTO (GARNATXA)

Catalogne , Espagne



Disponibilité Importation privée

Millésime 2017

Appellation Costers Del Segre DO

Lieu, Lieux-Dits Mas Blanc

Sols Argilo-calcaire rocheux

Altitude Des Vignes 800 mètres au-dessus du niveau de la mer

Orientation Sud Ouest

Cépages 100% Grenache

Viticulture Biologique

Palissage Goblet

Pi/Hect 3 000 pi/ha

HI/Hect 24 hl/ha

Vendanges Manuelle

Vinification Fermentation spontanée dans des cuves en acier inoxydable. Macération pendant 20 jours. La cave est alimentée à 100% par l'énergie solaire.

Levures Indigènes

Élevage Élevage en amphore, réservoirs en acier inoxydable et fûts de chêne de 225 litres pendant 6 mois.

Alcool 14.5% alc./vol.

Sulfites 80 mg/l

Sucre 1 g/l

Acidité 6 g/l

Couleur Rouge cerise profond

Dégustation Des notes de prunes, de cerises, de fraises et d'oranges fraîches, cassis, framboise et de mûre. Au nez une touche minérale et en bouche une subtile salinité et des notes torréfiées, avec une finale très fraîche et balsamique. Un vin original et explosif.

Température De 16-18°C

Service

Humain Sarah Jové