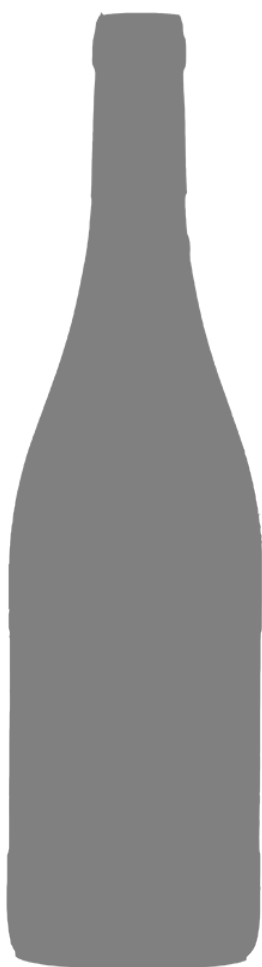


# BENJAMIN TAILLANDIER

## AUDERE

Languedoc , France



**Disponibilité** Importation privée  
**Humain** Benjamin Taillandier  
**Millésime** 2017  
**Appellation** Minervois AOC  
**Sols** Schiste  
**Altitude Des Vignes** 250 mètres au-dessus de la mer  
**Orientation** Sud-Est  
**Cépages** 100% Carignan  
**Viticulture** Biologique certifié  
**Palissage** Gobelet  
**Pi/Hect** 4 000 pi/ha  
**HI/Hect** 20 hl/ha  
**Vendanges** Manuelle  
**Vinification** Égrappé et macéré sur les peaux pour 3 semaines  
**Levures** Indigènes  
**Élevage** 11 mois en barrique neutres  
**Alcool** 14% alc./vol.  
**Sulfites** <20 mg/l  
**Sucre** 0 g/l  
**Acidité** 3.4 g/l  
**Couleur** Pourpre  
**Dégustation** Cacao, café, fruit bien mûrs, tannins très fins et fondus.  
**Température De Service** 14°C