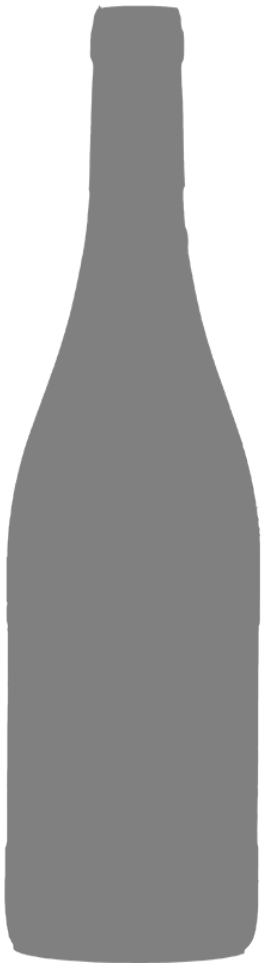
BENJAMIN TAILLANDIER

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
Hl/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	Poupre
Dégustation	Cacao, café, fruit bien mûrs, tannins très fins et fondus.
Température De Service	14°C

BOIRES