

LES ÉMINADES

CEBENNA

Languedoc , France



Disponibilité Importation privée

Humain Patricia et Luc Bettoni

Millésime 2017

Appellation AOC St-Chinian

Sols Grès rouge

Altitude Des Vignes 230 mètres au-dessus du niveau de la mer

Orientation Sud Est

Cépages 1/3 Grenache 1/3 Syrah 1/3 Mourvèdre

Viticulture Conversion Agriculture biologique

Palissage Gobelet et cordon de royat

Pi/Hect 4 000 pi/ha

HI/Hect 28 hl/ha

Vendanges Manuelles en cagettes avec tri rigoureux

Vinification Traditionnelle, égrappage total et remontage.

Levures Indigènes

Élevage 10 mois sur lies en cuves pour le Grenache et la Syrah, en fût de 350L pour le Mourvèdre

Alcool 14.33% alc./vol

Sulfites 31 mg/l

Sucre 0.27 g/l

Acidité 3.06 g/l

Couleur Rouge profond

Dégustation La gamme aromatique suggère la prune, le cassis et le zan. Les tanins sont fondus, avec une finale poivrée taquine et plaisante.

Température De 17°C

Service

BOIRES
