

# ERIC TEXIER

## CHAT FOU

Rhône , France



- Disponibilité** Importation privée
- Humain** Éric Texier
- Millésime** 2015
- Appellation** Côte du Rhône AOC
- Lieu, Lieux-Dits** Saint-Julien-en-Saint-Alban
- Sols** Granitiques Gneiss
- Altitude Des Vignes** 300-350mètres au-dessus du niveau de la mer
- Orientation** Sud Est
- Cépages** 85% Grenache 15% cépages blancs (Clairette Grenache blanc Marsanne)
- Viticulture** En conversion
- Palissage** Cordon de royat
- Pi/Hect** 5 000 pi/ha
- HI/Hect** 45 hl/ha
- Vendanges** Manuelle
- Vinification** Tri manuel sur table. Égrappage partiel. Fermentation sans levurage en cuves béton ouvertes. Pas d'utilisation du SO2 avant la mise.
- Levures** Indigènes
- Élevage** En cuves béton sur lies fines pendant 12 à 18 mois. Mise en bouteille sans collage ni filtration.
- Alcool** 13% alc./vol
- Sulfites** 25 mg/l
- Sucre** < 1 g/l
- Acidité** 4.5 g/l(tartrique)
- Couleur** Rouge cerise
- Dégustation** Sur les fruit frais chargé d'épices, arômes intenses de fruits. Le nez est fin, élégant, sur la cerise rouge, la quetsche, le noyau, mais aussi des notes florales (pivoine, violette).
- Température De Service** 15°C