

# DOMAINE LES ENFANTS SAUVAGES

## CHE CHAUVIO

Roussillon , France



**Disponibilité** Importation privée

**Humain** Carolin et Nikolaus Bantlin

**Millésime** 2017

**Appellation** IGP Côtes Catalanes

**Sols** Argilo-calcaire

**Altitude Des Vignes** 150 mètres au-dessus du niveau de la mer

**Orientation** Plateau

**Cépages** Syrah Cinsault

**Viticulture** Biodynamie

**Palissage** Gobelet

**Pi/Hect** 5 000 pi/ha pour la Syrah et 4200 pi/ha pour le Cinsault

**HI/Hect** Environ 30 hl/ha

**Vendanges** Manuelle en petites caisses

**Vinification** Syrah en pressurage direct, Cinsault en grappe entières dans le jus de Syrah. Macération de 4-5 jours (semi- carbo) ensuite pressurage et fin de fermentation ensemble en liquide, suivi de la fermentation malo-lactique, soutirage et sulfitage de 2g/hl

**Levures** Indigènes

**Élevage** Sur lies fines pendant 9 mois en cuve béton, ensuite en bouteille

**Alcool** 13.5% alc./vol.

**Sulfites** 13 mg/l

**Sucre** Moins de 1 g/l

**Acidité** 4.12 g/l

**Couleur** Rouge foncé, violacé

**Dégustation** Vin avec un bel équilibre grâce à sa fraîcheur. En bouche il développe des arômes des fruits rouges, puis de la garrigue dominée par le romarin et le thym. Les tanins sont soyeux et enrobent la finale fraîche.

**Température De Service** 16°C

BOIRES