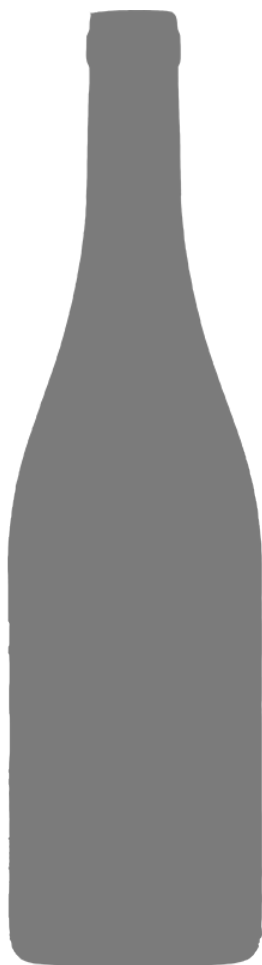


DOMAINE LES ENFANTS SAUVAGES

L'ENFANT SAUVAGE

Roussillon , France



Disponibilité Importation privée

Humain Carolin et Nikolaus Bantlin

Millésime 2015

Appellation IGP Côtes Catalanes

Sols Argilo-calcaire

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

Orientation Plateau

Cépages 40% Carignan noir 35% Grenache noir 25% Mourvèdre

Viticulture Biodynamie

Palissage Gobelet

Pi/Hect 3 265-5 000 pi/ha

HI/Hect Environ 20 hl/ha

Vendanges Manuelle en petites caisses

Vinification Moitié des grappes égrappées pas foulées, moitié grappes entières, en cuvaison en "mille feuilles" ensuite arrosage régulier du chapeau, 2 - 3 pigeages à pieds, macération courte de 7 jours

Levures Indigènes

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

Alcool 13.5% alc./vol.

Sulfites 13mg/l

Sucre Moins de 1 g/l

Acidité 4.12 g/l

Couleur Rouge foncé, violacé

Dégustation Arômes de fruits rouges et de garrigue dominée par le romarin et le thym. Les tanins sont soyeux et enrobent la finale fraîche.

Température De Service 16°C
