

LES ÉMINADES

MONTMAJOU

Languedoc , France



Disponibilité Importation privée

Humain Patricia et Luc Bettoni

Millésime 2017

Appellation AOC St-Chinian

Sols Argilo-calcaire

Altitude Des Vignes 220 -300 mètres au-dessus du niveau de la mer

Orientation Sud Est

Cépages 80% Grenache 20% Marsanne

Viticulture Conversion Agriculture biologique

Palissage Gobelet pour la Marsanne et cordon de royat pour le Grenache blanc

Pi/Hect 4 000 pi/ha

HI/Hect 45 hl/ha

Vendanges Manuelles en cagettes avec tri rigoureux

Vinification Pressurage direct, débourbage, fermentation spontanée, entonnage rapide

Levures Indigènes

Élevage 11 mois sur lies en fût

Alcool 13.35% alc./vol.

Sulfites 76 mg/l

Sucre 2.25 g/l

Acidité 3.78 g/l

Couleur Robe claire

Dégustation Au nez des notes de poire et d'épices douces. En bouche, un vin gourmand, complexe et ample à la belle matière. Le tout jouit d'un bel équilibre et de beaucoup de fraîcheur.

Température De Service 14°C

BOIRES
