

LES ÉMINADES

PIERRE PLANTÉE

Languedoc , France



Disponibilité Importation privée

Millésime 2016

Appellation AOC St-Chinian

Sols Galets roulés

Altitude Des Vignes 200 mètres au-dessus du niveau de la mer

Orientation Sud Est

Cépages 40% Syrah 40% Cinsault 20% Grenache

Viticulture Biologique certifié

Palissage Gobelet et cordon de royat

Pi/Hect 4 000 pi/ha

HI/Hect 35 hl/ha

Vendanges Manuelles en cagettes avec tri rigoureux

Vinification Traditionnelle, égrappage total et remontage.

Levures Indigènes

Élevage 10 mois sur lies en fût et en cuve

Alcool 13.35% alc./vol.

Sulfites 20 g/l

Sucre < 0.25 g/l

Acidité 2.92 g/l

Couleur Rouge profond

Dégustation Les vieux Cinsault, plantés en 1960, apportent un côté croquant au vin et libèrent des notes de fruits rouges acidulés. Complété par la Syrah et le Grenache, ce vin allie gourmandise et finesse aromatique sur une finale légèrement tannique.

Température De 17°C

Service

Humain Patricia et Luc Bettoni

BOIRES