

LES ÉMINADES

SORTILÈGE

Languedoc , France



Disponibilité Importation privée

Humain Patricia et Luc Bettoni

Millésime 2016

Appellation AOC St-Chinian

Sols Argilo-calcaire

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

Orientation Sud Est

Cépages 70% Syrah 30% Grenache

Viticulture Conversion Agriculture biologique

Palissage Gobelet

Pi/Hect Syrah 7000pi/ha Grenache 5 000pi/ha

HI/Hect 24 hl/ha

Vendanges Manuelles en cagettes avec tri rigoureux

Vinification Égrappage total, pigeages et remontages

Levures Indigènes

Élevage 18 mois en fûts de chêne de 3,4,5 vins puis un an en cuve

Alcool 13.98% alc./vol.

Sulfites 51 mg/l

Sucre <.25 g/l

Acidité 3.41 g/l

Couleur Rouge profond

Dégustation Vin à la robe profonde, au nez aérien, fin et intense. Des senteurs de rose, violette et baies sauvages. La bouche reprend une palette aromatique mêlant les fruits rouges et noirs aux épices. Ce vin allie élégance et fraîcheur.

Température De Service 17°C

BOIRES