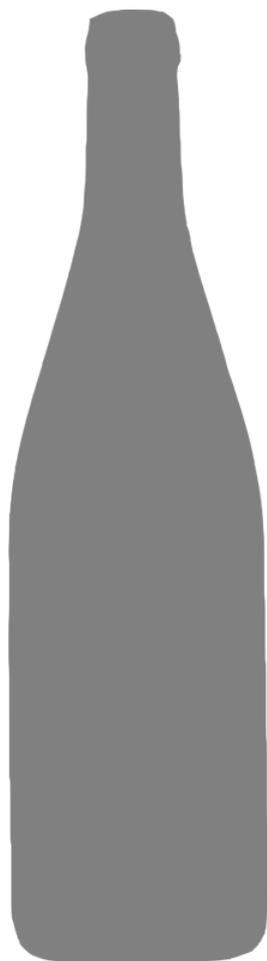


DOMAINE LA CALMETTE

TRESPOTZ

Cahors , France



Disponibilité Importation privée

Humain Nicolas Fernandez et Maya sallée

Millésime 2016

Appellation Cahors AOC

Sols Argiles rouges sidérolithiques Argilo-calcaires Kimméridgiens Argilo-calcaires marneux

Altitude Des Vignes 340 mètres au-dessus du niveau de la mer

Orientation Variable

Cépages Malbec Merlot

Viticulture Biodynamique non certifié, en conversion Biologique

Palissage Taille guyot Poussard et ébourgeonnage.

Pi/Hect 5 000 pi/ha

HI/Hect 35 hl/ha

Vendanges Récolte manuelle en caissettes de 20kg.

Vinification Égrappage puis encuvage par gravité à l'aide d'un tapis. Macérations lentes et douces de 15 à 30 jours.

Levures Indigènes

Élevage Élevage sur lies, en cuve béton et en barriques de 3-4 vins.

Alcool 13% alc./vol

Sulfites Ajout de SO2 à la mise (1 g/hl) ou non, selon la sensibilité du vin.

Sucre 0.8 g/l

Acidité 3.44 g/l

Couleur Rubis

Dégustation Fruit éclatant, sur la mûre, le cassis, l'orange sanguine. En bouche, la fraîcheur naturelle des vins du causse est équilibrée par une jolie chair et un tanin fin et discret.

Température De Service 16°C
