

LES ÉMINADES

VIEILLES CANAILLES

Languedoc , France



Disponibilité Importation privée

Millésime 2017

Appellation AOC St-Chinian

Sols Argilo-calcaire

Altitude Des Vignes 250 mètres au-dessus du niveau de la mer

Orientation Sud Est

Cépages 99% Carignan 1% Syrah

Viticulture Conversion Agriculture biologique

Palissage Gobelet

Pi/hect 3 500 pi/ha

HI/hect 22 hl/ha

Vendanges Manuelles en cagettes avec tri rigoureux

Vinification Traditionnelle, égrappage total et remontage total et remontages

Levures Indigènes

Élevage 18 mois en fûts de chêne de 350L puis un an en cuve

Alcool 13.35% alc./vol.

Sulfites 48 mg/l

Sucre < 0.25 g/l

Acidité 3.39 g/l

Couleur Robe pourpre profonde aux reflets violacés.

Dégustation Nez complexe sur des notes de myrte, de bois chaud, de fumée, de confiture de mûres sauvages mêlées à des touches d'olive noire et de laurier frais. Bouche plantureuse et racée sur un fruit profond et intense.

Température De 17°C

Service

Humain Patricia et Luc Bettoni