

Paimparé

Appellation : Vin de France

Dans les vignes...

Sol : Argile sur schistes.

Age des vignes : Environ une vingtaine d'année.

Cépages : grolleau gris et côt.

Conduite de la vigne : biologique, contrôlée et certifiée par
Qualité France, Bureau Veritas.

Taille : Guyot court et cordon de royat.

Densité de plantation : 6500 pieds/ha

Rendements : 22 hl/ha

Vendange : Manuelles

Au chai...

Vinification : Le grolleau et le côt sont vendangés en même temps. Ils sont encuvés en grappe entière pour une macération semi carbonique de 10 jours. Les raisins sont ensuite pressés et le jus termine sa fermentation alcoolique et son élevage sur lie en barriques ancienne. Après six mois le vin est assemblé puis mis en bouteille sans filtration.

Alcool : 12%

Soufre total en mg/L : 20 mg/L

Mise en bouteille : Avril 2021

A la dégustation...

Commentaire de dégustation : Robe couleur framboise. Un nez expressif de fraises, de cardamome et figes fraîches. Une attaque en bouche franche, vin léger, fruité et une fin de bouche saline.

Température de dégustation optimale : 12° - un peu frais.

