

VINIFICATION :

Vendanges manuelles, Macération carbonique, on encuve les baies entières, ni foulées, ni égrappées dans une atmosphère riche en gaz carbonique.
Une fois cette phase de macération achevée (10 à 12 jours), les raisins sont pressés et la fermentation alcoolique peut se terminer normalement.

ÉLEVAGE :

12 mois en fûts de chêne français et 3 mois en cuves pour permettre l'harmonisation des assemblages.

DÉGUSTATION :

Un nez expressif aux notes de pétale de rose, de camphre, confiture de mûres, de tabac blond et de girofle. Une bouche épicée, avec des notes de cerise, qui a de l'ampleur et une belle rondeur. Un vin de caractère et original qui ne vous laissera pas indifférent.