

L'Empreinte - Rouge 2022



Viticulture

APPELLATION

Vin de France

ENCEPAGEMENT

60% Grolleau

20% Côt

20% Cabernet Franc

MODE DE VITICULTURE

Biodynamie

Vendange manuelle en cagettes

TERROIR

Sol argilocalcaire à silex

MACÉRATION

En foudre et en amphore pour le Grolleau et le Côt.

En cuve inox pour le Cabernet Franc.

OPÉRATION DE VINIFICATION

Après pressurage du marc, fin de la fermentation alcoolique en amphore ou en cuve inox, puis élevage en amphore.

MODE & CONDITIONS D'ÉLEVAGE

Amphore

CARACTÉRISTIQUES

Alcool = 11%

PRODUCTION 2022

5 131 bouteilles

Conseils

NOTE DE DÉGUSTATION

Tanin soyeux et fondu, fruit rouge (mûre, framboise, groseille), légère touche cuir.

FAÇON DE SERVIR LE VIN

Boire à environ 15°. Ce vin s'accompagne parfaitement d'un plateau de charcuterie, d'une viande rouge ou de fromage.

