

SINGULIER

2019

BORDEAUX ROUGE AOC



INFORMATION :

CEPAGES : 100 % MALBEC
SOLS : ARGIL-CALCAIRE/ ARGIL-SILICEUX
AGE DES VIGNES : 5 ANS
VIGNOBLE : TAILLE GUYOT MIXTE, VENDANGE MÉCANIQUE
VINIFICATION : VINIFICATIONS TRADITIONNELLES, MACÉRATION PRÉ-FERMENTAIRE À FROID, PIGEAGES. TEMPÉRATURES CONTRÔLÉES PAR THERMORÉGULATION DÉBUT RAPIDE DE LA FERMENTATION À 28-30°C, ACCOMPAGNÉE DE PIGEAGES ET REMONTAGES QUI FAVORISENT L'EXTRACTION DES COMPOSÉS PHÉNOLIQUES. CUVAISON DE 3 SEMAINES ENVIRON AVANT LA SÉPARATION DU MARC ET DU VIN.

ELEVAGE : EN CUVES INOX SUR STAVE PENDANT 6 MOIS
PRODUCTION : 20 000 BOUTEILLES
SURFACE : 7 HECTARES
ALCOOL : 12 % VOL./ALC.

DEGUSTATION :

COULEUR : BELLE ROBE GRENAT, REFLETS JEUNES.

BOUCHE : PUISSANT ET FRUITÉ, SINGULIER A LA COMPLEXITÉ AROMATIQUE INTENSE ALLIANT NOTES DE FRUIT NOIR CONFIT, MYRTILLE ET NOTES DE FRUITS ROUGES SUBTILS TELLES QUE FRAMBOISE, FRAISE DES BOIS ET GRIOTTE,