



PRUNEL'ART



Rémi Larroque
Vigneron Récoltant

VIN DE FRANCE

PRUNEL'ART 2015

Terroir : Le sol est argilo-calcaire et l'essentiel des vignes est orienté sud, sud-est pour les cépages rouges et l'autre partie nord, nord-est pour les cépages blancs.

Alc Vol : 13°

Cépages : 100% Prunelart

Vinification :

Fermentation classique d'une durée variant entre 10 et 15 jours, ayant pour objet d'extraire le maximum de matière colorante et de fruit sans trop extraire de tanins. Des remontages sont effectués deux fois par jour, ainsi que plusieurs délestages. Elevage en cuve pendant 12 mois.

Bouteille : Bordelaise verte 75 cl , capsule violette

Conditionnement :

par cartons de 6 bouteilles couchées, sur palette euro (80 x 120)

Dégustation :

Doté d'une belle expression aromatique, ce vin, issu du cépage authentique « Prunelart » est porté par des notes fruitées type fruits noirs, doublées d'une touche épicée et d'olive noire, d'une belle densité en bouche, ses tanins enrobés sont doublés de notes réglissées fruitées (framboise, cerise acidulée, fruits murs)

Conservation : jusqu'en 2018/2019. Conserver les bouteilles couchées, dans un endroit frais.