

MISE EN BOUTEILLE AU CHÂTEAU | 2021

HAUT SALETTES ROUGE

APPELLATION : IGP MÉDITERRANÉE

CERTIFICATION : AGRICULTURE BIOLOGIQUE



CÉPAGES

Cinsault 30%, Mourvèdre 25%, Counoise 17%, Carignan 14%, Grenache 14%

SOL

Marno-Calcaire

DENSITÉ

5000 Pieds à l'hectare

VENDAGE

Manuelle et tri à la parcelle

VINIFICATION

Le Haut Salettes rouge est davantage un vin d'infusion qu'un vin de longue macération. Nous limitons l'intervention humaine pour préserver le raisin dans tout ce qu'il a de plus brut. C'est en cuve tronconique que ce vin est élevé pendant 3 mois, ce qui assouplit les tanins pour une meilleure buvabilité.

DÉGUSTATION

OEIL : Une robe claire et éclatante qui témoigne de la jeunesse et de la fraîcheur de ce vin printanier.

NEZ : Explosion de fruits rouges qui se découvre et se complexifie sur des notes d'eucalyptus et de clous de girofle.

BOUCHE : Souple et fruité, cerise en attaque, se fini sur une note de poivre blanc épicé.



CARACTÈRE DU VIN

Complexe	6/10
Persistant	6/10
Fruité	8/10
Tannique	4/10