



Tempesta

ROUGE 2016 IGP VAUCLUSE



Récompenses



MÉDAILLE D'ARGENT concours général agricole paris 2018

Terroir

Sélection parcelaire issue de la « Syrah Villa ». Rendement limité à 30hl/ha.

Assemblage

100% Syrah.

15,5 % vol.

Vinification

Les raisins sont entièrement éraflés, légèrement foulés, puis mis en cuve Ganimède® pour 3 à 4 semaines, durant lesquelles ont lieu une macération pré-fermentaire à froid, puis une fermentation alcoolique, avec des remontages et des délestages réguliers. L'élevage, pendant lequel la fermentation malolactique s'est effectuée, s'est entièrement fait en barriques neuves et d'un vin pendant 18 mois

Robe

Elle est pourpre et intense.

Nez

Nez intense de fruits rouges macérés, d'amarena et de notes vanillées et boisées.

Bouche

La bouche est suave, dotée d'un bel équilibre. On y retrouve le fruit avec des notes de gelée de mûre, agrémentées de noisettes grillées et de tabac blond. Un très joli grain de tanin, d'une belle ampleur et d'une douceur délicieuse.

Accord mets-vin

Côte de boeuf, Gardianne de Taureau...

T° de dégustation

18°C

Conservation

8 à 10 ans

Données techniques

PALETTE 480 BOUTEILLES
EAN13 : 3760182845154
L.PR162324