

LE SENTIER DES CAPITELLES

AOP Minervois – Rouge



DONNEES TECHNIQUES ET ORGANOLEPTIQUES

Type :	Red wine
Cépages :	Syrah 20% - Grenache 40% - Carignan 40%
Age des Vignes	De 8 à 20 ans pour la Syrah et le Grenache et 25 ans pour le Carignan.
Rendement :	40hl/ha
Type de Sols :	Limono argileux, calcaire à pierrosité faible
Vinification :	Les cépages sont vinifiés séparément, selon une vinification traditionnelle, égrappés, avec de longues cuvaisons.
Elevage :	En cuve.
Dégustation :	Vin rouge fruité, soyeux, complexe, dominé par la fraîcheur et des notes de fruits rouges. La bouche est dense, pleine et mûre avec des tanins agréables.
Température :	17° - 18°C
Gastronomie :	Viandes rouges et blanches, fromages.

VIN BIO - NATURO CULTURE: Ce vin est issu de l'Amour, de la Patience et de la Rigueur du Vigneron, qui respecte sa Terre grâce à une méthode naturelle de culture de la vigne.

Les fruits de ce travail étant révélés par la suite par les arômes et la qualité du vin ainsi créé, un vin unique, expression noble et véritable d'un terroir millénaire.

En résumé, un sol riche et des traitements naturels pour des vins de terroir vivants et uniques.

