

Elixir de très longue-vie 2019



En pleine dégustation...



Macération très longue de cabernet franc 2019, vin de garde, puissant et tannique tout en gardant la fraîcheur conféré par le schiste.

Note : Pas noté

Prix

15,60 €

[Poser une question sur ce produit](#)

Description du produit

Macération de 9 mois en grappe entière, c'est un vin plein et puissant, pour tout ceux qui veulent des vins qui montre leur présence en bouche !

Vin rouge: Elixir de très longue-vie 2019

Toujours frais grâce à une belle acidité, c'est un jolie vin de garde "à l'ancienne", des bouteilles à boire au coup par coup pour à chaque fois découvrir quelques choses de nouveaux.

Fiche technique:

Assemblage : Pur cabernet franc angevin
Sol : schiste pourpre
Vigne et vendange : vigne de 24 ans, vendange manuelle en cassette
Rendement : 38 Hl/ha
Type de macération : très longue, 9 mois en cuve de fibre
Elevage : Cuve fibre & inox + barrique
Degré : 12.5 %
Contenant : 75 cl
Potentiel de garde : autour de 8 ans

Lot de 1

Commentaires des clients

Il n'y a pas encore de commentaire sur ce produit.