

L'esprit du Loup

Terroir :

Cette cuvée issue de vieilles vignes situées en coteaux, est un assemblage de deux parcelles : la croix boissée et le Bois d'arçon. sur des sols argilos-calcaire.

Vinification :

Le travail de vinification implique deux remontages par jour, une macération d'un mois est nécessaire pour les cuvées de garde. Le vin est vinifié uniquement en cuve et ceux minimum jusqu'en septembre. Le vin sera ensuite mis en bouteille et stocké quelques mois avant d'être commercialisé.

Dégustation

Ce vin aux arômes de fruits sauvages est idéal pour accompagner les viandes rouges et le gibier. Il demande à être servi aux alentours des 16°. Il est recommandé de carafier ce vin afin de l'assouplir.

Vieillessement

Ce vin pourra se conserver une quinzaine d'années

Millésimes disponibles : 2009

