



FICHE TECHNIQUE

VENINO 2017

Couleur : Rouge

Cépages : 70% Syrah, 30% Merlot

Terroir : Altitude 100m

Argilo calcaire de type rhodanien constitué de limons et galets permettant une alimentation hydrique régulière toute l'année ,

Culture : Organique sans apport d'engrais ni pesticides de synthèse . Travail du sol intégral

Vendanges : Manuelles en caisses avec tri à la récolte, rendement 35 hl/ha

Vinification : Cépages assemblés en cuvaison, sans levurage ni aucun autre intrant avec délestage en début de fermentation puis pigeages légers .
Cuvaison courte de 6 jours décuvé sur sucres ,

Elevage : Huit mois en cuve sur lies avec forte présence de co2 issu de la fermentation ,

Mise en bouteille sans collage ni filtration ni sulfitage

Dégustation : Cuvée sur le fruit et la gourmandise

Bouche ample avec une belle longueur et des tanins discrets ,

A consommer légèrement frais avec ou sans passage en carafe ,