



MOUTON BERTOLI 2012

VIN ROUGE

Produit en conversion vers l'agriculture biologique *

750ml 150cl Magnum

MENTIONS TECHNIQUES

Appellation : IGP Pays de Caux
Date d'embouteillage : Mis en bouteilles au domaine : juillet 2014
Alcool : 14,5% alc / vol
Sucre résiduel : 0,23g/l
Acidité : 3,27g/l

TERROIR

Sol : Basalte, argilo-calcaire
Orientation : Terrasses sud

VITICULTURE & VENDANGES

Cépages : Cabernet Franc (80%), Syrah (20%)
Vendanges : Vendanges manuelles, Sélection Parcelleire
Densité : 4000 pieds / ha (Syrah), 8000 pieds / ha (Cabernet Franc)
Age des vignes : 7 and (CF) et 36 ans (S)
Rendement : 20 hl/ha

VINIFICATION

Egrappage
Fermentation alcoolique en petites cuves béton brut
Maîtrise des températures
Pigeage

ELEVAGE

12 mois en barriques et demi-muids chêne français

NOTES DE DEGUSTATION

Vêtue d'une robe rubis pourpre dense, cette cuvée déploie un parfum remarquable de menthol, de cerise noire et de mûre, nuancé de cacao et de caramel. Luxurieux, texturé et opulent, l'ensemble est armé d'une corpulence superbe et de saveurs expressives sur des tannins sensuels. Mouton Bertoli a du style et de la personnalité.



* Certification millésime 2013