

MAESTRAL

Côtes du Rhône Villages Laudun

Appellation d'Origine Protégée

Un jus percutant et finement tramé. La cuvée 2018 livre des arômes de fruits rouges acidulés et de réglisse légèrement amère

Couleur:	Rouge
Millésime:	2018
Nom de la cuvée:	Maestral
Cépages:	Grenache, Syrah, Mourvèdre
Age moyen des vignes:	35 ans
Densité (pieds/ha):	4'000
Nature du sol:	Galets roulés sur argilo-calcaire
Rendement (hl/ha):	25 à 30
Vinification:	Par cépages, égrappée, en levures indigènes, macération de 14 jours en cuve béton avec remontages doux
Elevage:	18 mois en cuve béton et 6 mois en bouteilles

