

MAESTRAL

Côtes du Rhône Villages Laudun

Appellation d'Origine Protégée

Notes fruitées intenses avec des variations autour de la framboise et de la grenade. Après aération, c'est le poivre blanc et la cannelle qui, le tout porté par un équilibre nerveux, confèrent à ce 2014 une buvabilité réjouissante.

Couleur: Rouge
Millésime: 2014
Nom de la cuvée: Maestral
Cépages: Grenache, Syrah et Cinsault
Age moyen des vignes: 30 ans
Densité (pieds/ha): 4'000
Nature du sol: Galets roulés sur argilo-calcaire
Rendement (hl/ha): 25 à 30
Vinification: Par cépages, en levures indigènes, macération de 3 semaines en cuve béton avec remontages doux
Elevage: 24 mois en cuve béton.
Production pour cette cuvée: 5,000

