



Par Jean-Michel Arnaud

Artisan Vigneron

* Sud de France

LA VIGNE DES CHANSONS

AOC MINERVOIS ROUGE

2017

Fin et fruité

Robe : d'un violet profond.

Nez : fruité sur notes de pêche, grenade et framboise.

Bouche : attaque fruitée avec légers tanins fondus qui vous tapissent le palais.

Rendement : 45 Hl/Ha.

Cépages : Cinsault 50%, Carignan 50%.

Age moyen des cépages composant la cuvée : 32 ans.

Terroir : sol calcaire à marno-calcaire, peu profond. Situé sur les coteaux de l'aire de délimitation « Minervois La Livinière ».

Vendanges : manuelles.

Vinification et élevage : les vendanges sont effectuées manuellement avec un triage à la vigne et à la cave. Les raisins sont acheminés à la cave par des bennes de 1000 Kg. Ce vin est vinifié en égrappé suivi d'une cuvaison de vingt jours. Durant la fermentation nous effectuons délestages et remontages. Températures de fermentation d'environ 25° à 27°C, et maintien de la température de cuvaison à 22°C. Ce vin a été élevé en cuve.

Mise en bouteille en mai 2018 par nos soins dans la cave.

