



Créé le jeudi 19 juillet 2018

>



6 bouteilles 75cl - Château FLOTIS - Vin Rouge - Cuvée Jeanne 2013 BIO

Fabricant : Château FLOTIS

Modele : Jeanne

CHATEAU FLOTIS - Vin Rouge - Cuvée Jeanne 2013 BIO

LES CEPAGES

Négrette 100 %

LE TERROIR

Ce sont sur des boulbènes de bas de coteaux, que sont récoltés les raisins de cette cuvée. Le sous sol constitué de grepp (mélange de cailloux, d'oxyde métallique et de marne) exprime de manière assez puissante les arômes de fleurs et de fruits.

LA VINIFICATION

Les vendanges sont mécaniques ce qui nous permet de récolter le raisin à parfaite maturité. La vendange est éraflée et encuvée par simple gravité (chai de vinification semi enterré) afin de conserver l'intégrité des baies. Chaque cépage et chaque parcelle sont vinifiés individuellement dans des cuves en ciment, sans apport de levures sélectionnées. La cuvaison dure environ 4 semaines avec un remontage tous les 2 jours. Enfin, les vins sont élevés en cuves pendant 18 mois environ sans collage ni filtration avant d'être mis en bouteille.

LA DEGUSTATION

Voici un vin qui annonce de belles soirées entre amis, un vin pour les copains qui viennent à l'improviste ... et les mains vides !

En écho aux dessins de Jeanne Lacombe qui a eu la gentillesse de peindre nos étiquettes, c'est un vin qui fleure bon le printemps, un vin flatteur aux arômes de fruits rouges et au nez rafraichissant. Sa bouche gourmande aux notes de violette en fait le vin toulousain par excellence. A ouvrir et boire sans modération (enfin presque) tout au long de l'année !

CONDITIONNEMENT

Bouteille 75 cl - carton de 6 bouteilles.

Prix : €54.00

Disponibilité: Cet produit a été ajouté a notre catalogue le lundi 21 août 2017