



>



6 bouteilles 75cl - Château FLOTIS - Vin Rouge - Les L de Flotis 2014

Fabricant : Château FLOTIS

Modele : L Flotis Rge

CHATEAU FLOTIS - Vin Rouge - Cuvée Les L de Flotis 2014

LES CEPAGES

Négrette 90 %

Syrah : 10%

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

C'est un vin facile, beau parleur ... le gendre idéal, qui sait séduire les jeunes femmes comme les vieux de la vieille. Ses principales armes : un nez fumé aux notes de réglisse, avec beaucoup de fraîcheur, et une bouche gourmande et légèrement épicée.

N'hésitez pas à le rafraichir en été pour accompagner une longue soirée tapas ou, pour épater les copains, à le servir autour d'un plat exotique épicé, un tajine ou même un plat mexicain pourquoi pas.

Bref, vous l'avez compris, c'est le vin tout-terrain du domaine !

CONDITIONNEMENT

Bouteille 75 cl - carton de 6 bouteilles.

Prix : €48.00

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