

IGP ARDÈCHE INSOLITE

Cuvée Insolite



IGP ARDÈCHE INSOLITE
INSOLITE

PRÉSENTATION

Cuvée est élaboré depuis le millésimes 2018, ce nom est utilisé pour désigner cette cuvée qui sort de l'ordinaire, des règles, par un goût étrange et une spécificité rare. Vin inhabituel et original !

VENDANGE ET VINIFICATION

Récolte manuelle en benne de 40 kg, transport grappe entière. Assemblage dès l'encuvage, Fermentation alcoolique et malo-lactique en cuve inox thermo-régulée.

ÉLEVAGE

8 à 10 mois en cuve inox thermo-régulé.

ACCORDS METS & VINS

Cette cuvée est idéal pour une dégustation à l'aveugle ! Elle accompagnera facilement vos apéritifs ou alors vos dessert au chocolat.

TYPE DE SOL

Sols sur gneiss sombre altéré peu profond + sols granitique et sableux

ENCÉPAGEMENT

60 % syrah, 40 % viognier

TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION

frais, de 8 à 11°C