

ALES NEGRES 2017

TYPE : Vin Rouge
CÉPAGES : 100 % Grenache Rouge
APPELLATION : Vin de table

VENDANGES : Cueillette manuelle en box de 100 kg.

VINIFICATION : Agriculture biologique et raisonnée. Respect maximum de la nature. Mise en chambre frigorifique à 6°C avant encuvage. Egrappage suivi d'un tri. Fermentation à température contrôlée (18-20°C). Extraction douce par pigeage journalier. Elevage en barrique pendant 4 à 6 mois. Production annuelle de 50.000 bouteilles.

ANALYSE

Degré alcoolique : 14.0% vol.
Sucres résiduels : <1 g/L
Acidité totale : 4.83 g/L TH₂
Acidité volatile : 0.43 g/L H₂SO₄
SO₂ total : 38 mg/L
pH : 3.59

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe: Séduisante, grenat intense à reflets violets.

Nez: Expressif et fruité, rappelant les fruits rouges et les épices, net et gourmand.

Bouche: Attaque franche et ronde, notes de fruits rouges, d'épices. Vin plaisant et facile à boire.

ACCORDS METS-VINS

Ales Negres sera parfait pour accompagner vos apéritifs mais aussi sur des grillades, des viandes rouges et des gibiers.

TEMPERATURE DE DEGUSTATION : 14-15°C

TEMPS DE DECANTATION : non nécessaire

