



clos adrien 2017

Type de vin : Vin Rouge

Cépage : 90% Syrah - 10% Grenache Noir

Appellation : D.O. Empordà



Viticulture :

Agriculture Biologique, climat méditerranéen chaud et sec, sol granitique, travaux viticoles manuels et travail du sol mécanique.

Vendanges :

13 septembre et 05 octobre 2017.
Sélection parcellaire, parcelle « Adrien ».
Cueillette manuelle en cagettes de 10 kg.

Vinification :

Vinification parcellaire. Tri et égrappage des raisins, encuvage par gravité, extraction par pigeage journalier, fermentation alcoolique à température contrôlée (20-22°C), macération de 6 semaines, élevage de 24 mois en barriques de chêne français de 500L et 300L, assemblage en fin d'élevage, stabilisation par le froid, légère filtration avant mise en bouteille.

Analyse :

Degré alcoolique : 14.5% vol.
Sucres résiduels : <1 g/L
Acidité totale : 4.91 g/L TH₂
Acidité volatile : 0.58 g/L H₂SO₄
SO₂ total : 55 mg/L
pH : 3.55

Notes de dégustation :

Robe : Belle robe brillante grenat intense avec des reflets pourpres.

Nez : Intense et gourmand, sur les fruits noirs mûrs et les épices, complexe, minéral, avec des notes d'épices douces, de cacao, de vanille et de brioche.

Bouche : Structurée et complexe, intense, tout en fraîcheur et en tension, fine et élégante, sur les fruits noirs, on retrouve les arômes de prune, de mûre, de violette, de cannelle. Les tanins sont subtils et fondus, la fin de bouche est minérale, salivante, presque iodée et longue. Vin de gastronomie.

Accord mets et vins :

Avec une belle pièce de bœuf ou du gibier en sauce.

Service :

14-16°C, décantation possible.

Production annuelle :

8.000 bouteilles.

TERRA REMOTA

