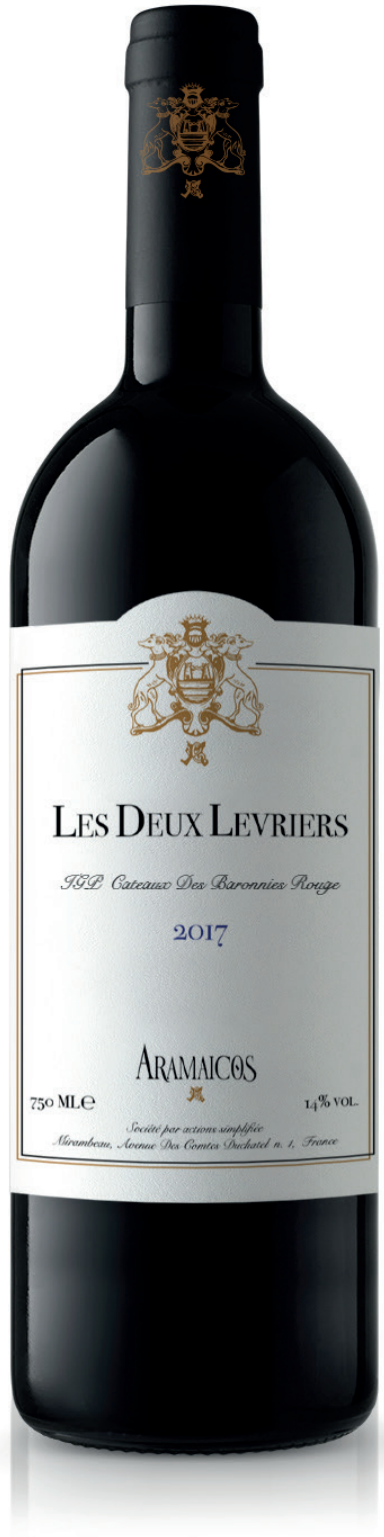
LES DEUX LEVRIERS

LES DEUX LEVRIERS

COTEAUX DES BARONNIES ROUGE



Le vin

Robe rubis intense. Le nez est direct avec des notes de fruits rouges, mûres, myrtilles puis réglisse et terre humide. Excellente intégration avec le bois. La bouche est dynamique, intense, élégante avec des tanins bien intégrés. Finale importante et persistante.

La vinification

Lors des vendanges, les raisins sont rigoureusement sélectionnésne retenant que les meilleurs raisins. Le merlot, le cabernet sauvignonet Syrah sont vinifiés séparément et, seulement après la fermentation alcoolique, les vins sont assemblés pour être placés dans de petits fûts de chêne français où a lieu la fermentation malolactique. Le vin vieillit en barriques pendant 12 mois avant d'être mis en bouteille. à la mise en bouteille.

Fiche technique

Raisins
Merlot, Cabernet Sauvignon et Syrah

Aire de production
Département de Mirabel aux Baronnies, Nyons

Altitude du vignoble 300 mètres au-dessus du niveau de la mer

Type de sol Argileux

Système de formation
Guyot

Densité de formation
4.000 par hectare

Production par hectare
40 quintaux

Rendement en vin
60%

Âge moyen des vignes
15/20 ans

Vinification
Macération pelliculaire pendant 16 jours. 15 % de Saignée

Élevage
En Allier et en barriques jamais neuves pendant 12 mois

Récolte
Début septembre

Fermentation alcoolique
En inox pendant 16 jours

Fermentation malolactique
Entièrement réalisée en barriques

Taux d'alcool
14,00 %

Acidité
5,15 g/litre

Extrait sec
38,50 g/litre

Ph
3,72