

CLOS DE TSAMPÉHRO ROUGE VIII

VENDANGES 2018



VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Rendements viticoles de 400 à 600 g/m² (20 hl/ha), vendange manuelle non foulée et partiellement éraflée, vinification complète en cuve tronconique en chêne, macération préfermentaire à froid de 5 à 7 jours, fermentation alcoolique et cuvaison de 20 à 28 jours, soutirage en fût et fermentation malolactique en barriques. Élevage séparé des cépages en barrique adaptées.

Elevage total de 23 mois sous bois avec environ 20% de fût neuf. Mise en bouteille sans collage après filtration légère.

ASSEMBLAGE

40% Cornalin

32% Cabernet Sauvignon & Franc

28% Merlot

Potentiel de garde > 10-15 ans

Volume > 75 cl

Alcool > 13.8%

ARÔMES CLÉS



