

L'ESSENTIEL : L'ESSENTIEL DU MILLÉSIME 2013 EN UNE SEULE CUVÉE.

L'ESSENTIEL 2013

IGP Alpilles

Médaille d'OR au Concours des Vignerons Indépendants 2017.



Robe : rouge rubis foncé

Nez : fruits rouges et noirs

Bouche : cerise, épice, très long en bouche ; les tanins encore présents promettent un très bon potentiel de garde

Cépages : 70 % syrah - 30 % cabernet-sauvignon

Teneur en alcool : 14 %

Terroir : vignoble exposé au versant nord des Alpilles, entouré et protégé par des forêts d'essences méditerranéennes ; sol argilo-calcaire et rocailleux.

Viticulture : exploitation en agriculture biologique depuis la replantation du vignoble (début des années 1990) ; certifié Ecocert depuis 2000 ; taille cordon Royat.

Vendanges : à la main, éraflage.

Date des vendanges : 28/29 septembre 2013

Vinification : traditionnelle

Rendement : 35 hl/ha

Accord plats : viande (avec ou sans sauce), plateau de fromage

Remarque : se boit également légèrement frais pendant l'été.

Conservation : jusqu'en 2022/23

L'ESSENTIEL: DIE KONZENTRATION DES JAHRGANGS 2013 IN EINEM EINZIGEN ROTWEIN.

L'ESSENTIEL 2013

IGP Alpilles

Goldmedaille der Vignerons Indépendants 2017



Farbe: dunkles Rubinrot

Nase: rote und schwarze Beeren

Gaumen: Kirsche, Gewürze, langanhaltend im Mund; die gut eingebundenen Tannine versprechen eine lange Lagerfähigkeit.

Rebsorten: 70 % Syrah – 30 % Cabernet-Sauvignon

Alkohol: 14 %

Terroir: Die Reben liegen an den nördlichen Ausläufern der Alpilles inmitten von mediterranen Wäldern; felsiger Lehm-Kalk-Boden.

Bewirtschaftung: Die Reben werden seit der Neupflanzung (Beginn der 90er-Jahre) nach biologischen Prinzipien bewirtschaftet; Ecocert-Zertifizierung seit 2000.

Erziehungsform: Cordon Royat

Lese: manuell, Abbeeren.

Lesedatum: 28./29. September 2013

Vinifizierung: traditionell

Ertrag: 35 hl/ha

Passende Gerichte: Fleischgerichte (mit oder ohne Sauce), Käseplatte.

Lagerfähigkeit: bis 2022/23