

FICHE TECHNIQUE

L'INESPERE **IGP DROME ROUGE**



Au vignoble # domaine en cave particulière de 4 ha

Petite parcelle de plus de 20 ans des cépages Syrah et Cabernet Sauvignon. Les sols sont argilo-calcaire en pente douce avec un sous-sol marneux.

Taille courte gobelet pour syrah et taille longue guyot pour Cabernet Sauvignon.

Palissage : 3 fils

Rendement : 40 à 50 hL/Ha

Vendange manuelle

Cultivé en Agriculture Biologique (certifié par Bureau Véritas FR BIO 10).

A la cave # une vinification douce et un élevage en demi-muids sans filtration ni collage

Fermentation alcoolique en cuve avec une macération de 4 semaines . La fermentation malolactique a lieu en demi-muids. L'élevage dure un an et la mise en bouteilles est réalisée après le deuxième hiver qui suit la récolte. Le vin n'est pas collé.

A la dégustation # vin fruité et rond

La couleur est rouge pourpre aux reflets violacés. La bouche présente une belle attaque fruitée et ronde qui laisse apparaître des tanins présents en fin de bouche. C'est un vin de garde moyenne : 3 à 5 ans.

A table # idéal pour les viandes grillées

Un rouge idéal pour accompagner les repas de l'été. Mais il surprendra également sur des volailles rôties ou une entrecôte à la plancha.

Prix départ cave TTC : 9,25 € la bouteille

TECHNICAL SHEET



L'INESPERE **IGP DROME ROUGE**

At the vineyard # domain in particular cellar of 4 ha

Small plot of more than 20 years of Syrah and Cabernet Sauvignon grapes. The soils are clay-limestone gently sloping with a marly subsoil.

Short cut goblet for syrah and long guyot for Cabernet Sauvignon.

Trellising: 3 wires

Yield: 40 to 50 hL / Ha

Manual harvest

Grown in organic farming (certified by Bureau Véritas FR BIO 10).

In the winery # a sweet winemaking and aging in demi-muids without filtration or gluing

Alcoholic fermentation in vats with a maceration of 4 weeks. The malolactic fermentation takes place in demi-muids. The aging lasts one year and the bottling is carried out after the second winter following the harvest. The wine is not glued.

At the tasting # fruity and round wine

The color is purple red with violet hues. The palate has a nice fruity and round attack that reveals tannins present at the end of the mouth. It is an average wine of guard: 3 to 5 years.

At the table # ideal for grilled meats

An ideal red to accompany the meals of the summer. But it will also surprise roasted poultry or entrecote à la plancha.

Price departure winery TTC : 9,25 € the bottle