

FICHE TECHNIQUE

L'INATTENDU IGP DROME ROUGE



Au vignoble # Taille gobelet en échalas

Petite parcelle de 10 ans du cépage Cabernet Sauvignon. Les sols sont argilo-calcaire avec un sous sol marneux.

Taille courte gobelet en échalas Cabernet Sauvignon.

Densité : 8000 pieds / ha

Palissage : échalas

Rendement : 30 hL/Ha

Vendange manuelle

Cultivé en Agriculture Biologique.

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

Fermentation alcoolique en cuve avec une macération d'un mois. 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 fleuri avec une belle puissance

La couleur est rouge pourpre aux reflets rouges. La bouche présente une belle attaque fruitée (mûre) et fleurie (iris/violette). Il est rond et laisse apparaître des tanins puissants mais d'une grande finesse en fin de bouche. C'est un vin de garde : 3 à 8 ans.

A table # idéal pour les fromages affinés et les viandes en sauces

Un rouge idéal pour accompagner les repas d'hiver (daube, sanglier sauce au poivre, agneau) . Mais il surprendra également sur les grillades de l'été.

Prix départ cave TTC : 12 € la bouteille

TECHNICAL SHEET

L'INATTENDU IGP DROME ROUGE



At the vineyard # Size goblet in shades

Small 10-year-old plot of the Cabernet Sauvignon grape variety. The soils are clay-limestone with a marl subsoil.
Short cut Cabernet Sauvignon steak cup.
Density: 8000 feet / ha
Trellising: Shallow
Yield: 30 hL / Ha
Manual harvest
Grown in organic farming.

At the cellar # a sweet winemaking and aging in half-mules without gluing

Alcoholic fermentation in vats with a maceration of one month. 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 # wine fruity and flowery with a beautiful power

The color is purple red with red highlights. The palate has a nice fruity (blackberry) and flowery (iris / violet) attack. It is round and reveals powerful tannins but a great finesse in the finish. It is a wine of guard: 3 to 8 years.

At table # ideal for mature cheeses and meats in sauces

An ideal red to accompany winter meals (stew, wild boar with pepper sauce, lamb). But it will also surprise on the grills of the summer.

Price departure winery TTC : 12 € the bottle