

Cuvée Garsinde

En ce qui concerne ce vin : pour garder ses arômes frais et de fruits et pour pouvoir le boire plus tôt, son temps de fermentation et de macération est plus court. C'est un vin corsé avec des arômes de poivre et de fruits. Il a de la vivacité et se laisse savourer dans sa jeunesse.

Appellation : IGP Pays d'Oc

Cépages : Malbec (60%), Syrah (25%) et Cabernet Franc (15%)

Vendange : manuelle, transportée dans des cagettes de 20 kg

Sol : argilo-calcaire, profond, autour de la maison et derrière le village

Fermentation : raisin éraflé et fermenté avec ses levures indigènes pendant 25 jours dans une cuve en acier émaillé

Elevage : pendant 10 mois en cuves inox

Nombre de bouteilles: 4000

Âge de dégustation: à partir de maintenant jusqu'à 5 ans

© lacave.facecile.com