

Quindals 2013

75 cl



TPE DE VIN
Rouge

CÉPAGES
Grenache noir 90%
Syrah 5%
Carignan 5%

VENDAGE
Propriétaire récoltant.
Vendange manuelle
en caisse de 18 kg

PRODUCTION 15.000 bouteilles

BOUCHON liège naturel 49 x 24 Ø

CAISSE 48 x 33 x 8 (6 bouteilles)

PESO 8,500 kg

SOL

Schistes de montagne à 120 m

ANALYSE: Alcool, 15% vol.

VINIFICATION

Egrappé et foulé à 100% macération pelliculaire réfrigérée. Fermentation et macération en cuves inox durant 20 jours.
Contrôle de température 22°

ÉLEVAGE

12 mois en barriques de chêne français.

DÉGUSTATION

Au nez on trouve de chêne grillé fondu, beaucoup des épices, cerises et fruits noirs. Savoureux, mûr et agréable. A boire avec plaisir pendant les 5-6 ans avenir.