

CINCCIO



Vigneron : Jean-Pierre Py

Appellation : Vin de France

Cépage : 70% Cinsault, 30% Nielluccio

Terroir : Argilo-limoneux

Âge du vignoble : *entre 7 et 15 ans.*

Rendement moyen : de 55 hl/ha.

Vinification : Vendanges mécaniques à maturité optimale.
Vinification avec éraflage et foulage des raisins. Macération pré-fermentaire à froid pendant 72h.
Fermentation à 25°C avec travail de remontage et pigeage.
Cuvaïson 12 jours.

Note de dégustation : La robe est d'un rouge rubis clair et très lumineux. Au nez, les parfums de fruits rouges frais dominant. Le Cinccio développe en bouche une palette aromatique composée par le cassis, les fruits rouges frais et les fleurs de garrigue ainsi que de poivre blanc. Les tanins sont fins et soyeux et contribuent au bel équilibre de ce vin.

