

ADN 64 ROUGE



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Quand on m'a demandé d'écrire une fiche technique sur mon ADN64 rouge, j'ai simplement répondu, c'est écrit dessus. Ici, pas besoin de grands termes techniques, de terroir, de cépage, de termes savants de vinification, la seule chose qui est importante, c'est que ce vin est une sorte de « vaccin » contre le manque produit par l'éloignement d'un territoire magique, mon pays, «les Basses Pyrénées».

- 100 % Tannat

Accords mets et vins

Sur une cuisine de brasserie, planche de charcuterie, certains fromages et pour les amateurs.

Détails

Dégustation

Robe : Un vin à la robe rouge grenat

Nez : Arômes de fruits rouge

Garde : A boire dès maintenant

Température de service : A consommer très légèrement rafraichi (16°)

Caractéristiques

Terroir : Sols argilo-graveleux. Vignoble situé dans le Piémont Pyrénéen

Cépage : 100 % Tannat

Vendange : Densité de 6500 pieds/ha Rendement 80 hl/ha

Vinification : Macération pré-fermentaire à froid. Extraction en phase fermentaire à température moyenne à basse (20°) pour préserver le fruit.

Elevage : Un élevage en cuve de 6 mois.



Plaisirs du vin
Agen