

FRANÇOIS CHIDAINE

P,P,P 2015 DO Bullas - Espagne

SITUATION GÉOGRAPHIQUE :

Région de Murcie, sous un climat méditerranéen semi-aride.

SOLS :

Cette cuvée est issue de parcelles aux sols argilo-calcaire situées entre 800 et 1000 mètres d'altitude

VINIFICATION :

Les raisins ont été vendangés manuellement par une équipe cosmopolite aux accents de l'Amérique du Sud. La macération s'apparente à un « mille-feuille » où l'on dépose successivement dans la cuve une couche de grappes éraflées puis une couche de grappes entières. Puis 3 semaines voire 1 mois plus tard, pressurage dans un pressoir pneumatique. Élevage en cuves inox thermorégulées pendant 18 mois.



CÉPAGES :

50% Tempranillo
50% Monastrell (mourvèdre)

ÂGE DES VIGNES : 45 ans

DEGRÉ ALCOOLIQUE : 14.5 % vol

ACIDITÉ TOTALE : 2.3 g/L

TEMPS DE GARDE : 10 ans minimum

DÉGUSTATION :

Robe soutenue, bouche gourmande aux notes de griotte mûre, olive noire et aux accents de garrigue. Le palais est séduit par les tanins souples et soyeux de ce rouge de caractère sans artifice, corsé et généreux. Ce vin est à servir entre 13°-14° C avec de l'agneau au cumin, des tapas ou encore des viandes grillées.

SARL François CHIDAINE
5 Grande Rue – Husseau 37270 Montlouis-sur-Loire
02.47.45.19.14 / contact@francois-chidaine.com
www.francois-chidaine.com