

Vigneron botaniste

L'AIGLE

AOC LANGUEDOC ROUGE

Vin biologique certifié Ecocert | Culture Biodynamique certifié Démeter



Assemblage : Syrah 55%, Carignan 45%

Terroir : Sélection parcellaire des vieux carignans de l'Orangerie de 80 ans; sélection de la meilleure cuve de syrah.

Culture : Vendanges en vert, rendement de 25 à 30 hl/ha, vendanges à pleine maturité, manuelles en caissettes, tri sur table, sélection de grappes.

Vinification : Égrappage, vinification par cépage en cuve inox, pigeage manuel, infusion lente. Jus de goutte uniquement.

Élevage : 10 mois, en fûts de 500l, 6 mois minimum en bouteille.

Notes de dégustation : D'une couleur intense et franche, un nez fruité, épicé avec des notes de cuir, une bouche ample et généreuse, des tannins fins et souples sur une longue finale.

Alcool : 14,5°

Garde : Prêt à déguster; peut se conserver 8 ans.

Nombre de bouteilles produites : 2500 cols

