

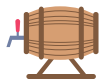


Esprit De La Bastide

AOC CABARDES



Syrah, Grenache, Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Malbec



Après un éraflage total, la fermentation alcoolique se fait entre 28° et 35° C. La cuvaison dure 35 jours avec des remontages journaliers permettant d'extraire au maximum les magnifiques tanins des raisins sélectionnés. Cette cuvaison longue permettra ainsi au vin de tenir la garde et de s'affiner avec le temps. Lors du décuvage, un assemblage est fait entre le jus de goutte et le jus de presse. L'élevage se déroule sur une période de 18 mois en barrique



Œil: Il en résulte un vin à la couleur intense.

Nez: Un nez intense avec une superbe persistance qui montre des arômes de fruits noirs, de boisé, de cacao et un zeste d'épices.

Bouche: En bouche nous retrouvons une attaque tendre et fruitée, orientée sur les fruits noirs avec un soupçon de notes boisées. Les tanins mûrs, présents sans excès, terminent sur une belle longueur en bouche

