

L'Amphore 2022

Vin de France rouge



Cépage : Abouriou

Age des vignes : 17 ans et 40 ans

Terroir & Origine : roche volcanique de type gabbro, commune de Gorges

Vendanges : manuelles, le 10 septembre 2022

Vinification & Élevage : cuvaision de 8 jours, avec quelques remontages et pigeages, levures indigènes, élevage en amphore de grès, mis en bouteille le 3 mai 2023

Analyse : 12% vol., 1,2 gr/L de sucres résiduels, < 15 mg/L de SO2 total

Production : 1270 bouteilles, certifié en agriculture biologique et biodynamique

Dégustation : robe rouge rubis, notes de fruits noirs, vin structuré, les tanins sont bien fondus avec une finale soyeuse

Service : autour de 12°C

Potentiel de garde : 5-6 ans