

INSULA "Amphora"

MILLESIME 2015

CARNET DE BORD DU MILLESIME

Le millésime 2015 est une synergie de deux millésimes exceptionnels, le 2005 et le 2010. La nature nous a offert des conditions climatiques optimales tout au long du cycle de la vigne, qui nous ont permis de récolter à pleine maturité l'ensemble de nos parcelles. Ce millésime donne des vins d'une grande richesse aromatique, avec une trame tannique.



INSULA "Amphora"

MODE DE CULTURE

Taille : Guyot double

Culture : Enherbement tous les rangs pour limiter l'emploi de désherbant

Effeillage : Effeillage mécanique de chaque côté du rang

Traitements : Lutte raisonnée (normes Terra Vitis)

Rendement : 47 Hl/Ha



VINIFICATION

Vendanges : Ramassage parcellaire, vendanges à la main, egrappage manuel

Fermentation : Macération à basse température dans une micro cuve, fermentation alcoolique thermo-régulée pour préserver la fraîcheur du fruit, cuvaison longue.

Élevage : 18 mois en amphores de terre cuite

Mise en bouteille : Au château sur chaîne de mise aux normes ISO 9002

Bouchon : Liège naturel avec analyse « anti TCA »

Garde optimale : 2 à 5 ans

NOTE DE DEGUSTATION

Le premier millésime de la micro cuvée INSULA "Amphora" est une belle découverte. La robe est assez dense, avec des reflets violets. Le nez est intense, sur des notes prononcées de confiture de fruits rouges, avec des notes chocolatées puissantes et un peu de fumé. C'est un très beau nez, gourmand. En bouche, on retrouve une belle expression du fruit, avec une pointe d'acidité.

ACCORDS METS & VINS

INSULA « Amphora » offre un nouveau voyage gustatif. Ce vin est très concentré en antioxydants naturels et révèle toute l'expression des fruits mûres. On pourra l'apprécier dès l'apéritif, mais également sur des plats cuits lentement comme une « Epaule d'agneau de 7 heures ». En fin de repas, on pourra également l'accompagner d'un carré de chocolat noir.



TERROIR

1 ARE
GRAVES
SOUS-SOLS
ARGILEUX



CEPAGES

MERLOT
CABERNET
SAUVIGNON
PETIT VERDOT



GARDE

2 à 5 ans



ALCOOL

13% par vol.



SERVICE

17°