

# INSULA "Amphora"

MILLESIME 2018

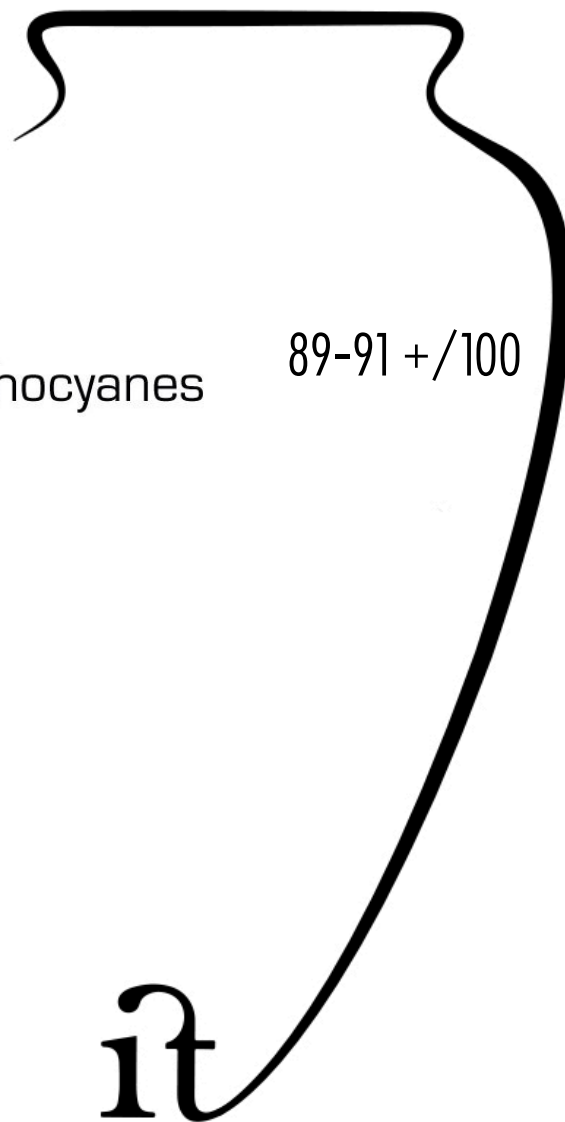
## CARNET DE BORD DU MILLESIME

Le millésime 2018 : 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.



Anthocyanes

89-91 +/100



# INSULA "Amphora"

## MODE DE CULTURE

**Taille** : Guyot double

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

**Effeuilage** : Effeuilage 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

C'est un beau millésime très réussi. Des notes légèrement mentholées et minérales apportent cette fraîcheur perceptible au nez. En bouche, la structure repose sur des tanins fondus. c'est un vin avec un très bon équilibre général tout en finesse et élégance.

## 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°