

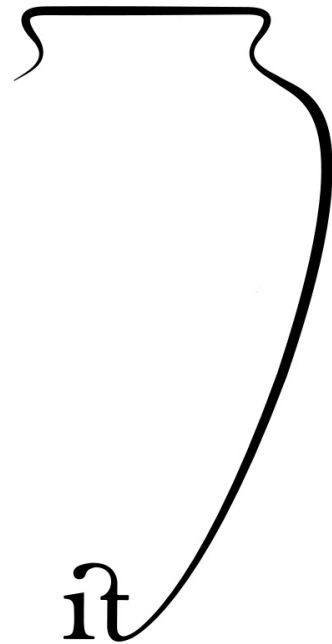
Insula

AMPHORA

MILLÉSIME 2020

CARNET DE BORD DU MILLÉSIME

Le millésime 2020 a continué dans la lignée des millésimes 2018 et 2019, formant un trio d'années particulièrement belles. Les raisins ont put atteindre une maturité parfaite, et ont été cueillis à la main avant d'être vinifié en cuves thermo-régulées.



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 : 41 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 technique avec garantie « 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°