

TSAMPÉHRO ROUGE

VENDANGES 2022

Potentiel de garde > 10 à 15 ans

Volume > 75 cl

Alcool > 13,5%

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Rendements viticoles de 400 à 600 g/m², vendange manuelle non foulée et partiellement éraflée, vinification complète en cuve tronconique en chêne, macération préfermentaire à froid de 5 à 7 jours, fermentation alcoolique et cuvaison de 20 à 28 jours. Élevage séparé des cépages en barrique adaptées.

Élevage en barrique en chêne français, durant un total de 24 mois, environ 20% de barrique neuve. Mise en bouteille sans collage après filtration légère.

ASSEMBLAGE

45 % Cornalin | 35 % Merlot | 20 % Cabernet

ARÔMES

