Arbois Ploussard La Cabane

ROSSO | NO SOLFOROSA AGGIUNTA | LAVORAZIONE IN ANFORA

INFO

Annata: 2023
Formato: 75 cl
Paese: Francia
Regione: Jura
Vitigno: Poulsard
Suolo: Marne blu
Estensione del vigneto: 1,5 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 6.000
Età media del vigneto: 30 anni
Produzione media per ha: 65 hl
Vinificazione e affinamento: Diraspatura manuale, fermentazione con lieviti indigeni in vasche per 10 giorni senza follature ma bagnando il cappelo. Fine della fermentazione in tini, affinamento per 7 mesi in botti da 20 hl, uova di cemento e tini della stessa dimensione. Imbottigliamento senza filtrazione, chiarifica o aggiunta di solfiti.
Solforosa totale: 20 mg/l
Bottiglie prodotte: 10.000

PRODUTTORE

**DOMAINE DE LA TOURAIZE **
André-Jean Morin

PERCHÉ

Poulsard La Cabane di Domaine de la Touraize è un vino rosso esile e anemico. Al naso si apre tra i profumi aromatici di rosmarino, erba secca e pepe, per rivelarsi al sorso dal corpo leggiadro. Si susseguono frutto rosso e pepe nero, per una beva intrigante.

QUANDO

Quando dopo una lunga passeggiata nei boschi tornate a casa a riscaldarvi davanti al camino, versate un calice di Poulsard La Cabane agli amici che sono venuti con voi. Un vino da chiacchiera, mentre qualcuno pigramente allestisce una cena e si guarda le foglie cambiare colore dalle finestre.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it