Les Georgiques Rouge

INFO

Annata: 2019
Formato: 75 cl
Paese: Francia
Regione: Loira
Vitigno: Pinot Nero
Suolo: Calcareo-argilloso

Estensione del vigneto: 1,65 ha

Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 8.500

Età media del vigneto: 20 anni

Produzione media per ha: 36 hl

Vinificazione e affinamento: Diraspatura, fermentazione spontanea e macerazione di tre settimane con due rimontaggi giornalieri. Affinamento in botti usate da 228L e 500L.

Solforosa totale: 30 mg/l

Bottiglie prodotte: 1.900

PERCHÉ

Les Georgiques Rouges di Val de Bargis è un vino rosso intenso con note di frutta nera. Struttura e buona beva, insieme a un leggero tannino finale gli permettono di essere dimenticato in cantina per un paio di anni prima di essere aperto, in una parola: potenza.

QUANDO

Quando vi volete regalare un pranzo suntuoso, tagliate un piatto di formaggi francesi e preparate vivande a base di cacciagione. Quando sarà il momento di aprire il vino, non esitate, aprite una bottiglia di Les Georgiques Rouges. Un pranzo da re!

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