Clos Milan

ROSSO

INFO

Annata: 2019
Formato: 75 cl
Paese: Francia
Regione: Provenza
Vitigni: Syrah, Grenache Noir
Suolo: Argilloso calcareo
Estensione del vigneto: 1 ha
Tipo d'impianto: Guyot doppio
Densità ceppi per ha: 4.000
Età media del vigneto: 42 anni
Produzione media per ha: 35 hl
Vinificazione e affinamento: Diraspapigiatura, macerazione sulle bucce per 6 giorni, fermentazione spontanea in tini di cemento e affinamento in barrique usate di rovere per un anno.
Solforosa totale: 32 mg/l
Bottiglie prodotte: 7.000

PRODUTTORE

DOMAINE MILAN
Henri e Théophile Milan

PERCHÉ

Il Clos Milan del Domaine Milan è un vino rosso generoso ed energico. Voluminoso, strutturato, concentrato e caratterizzato da una buona dose di tannini vellutati, si rivela in un finale lungo e soddisfacente. Quando si dice un gran bel bere!

QUANDO

Quando vi capiterà fra le mani una bottiglia di Clos Milan, fatevi guidare dall'istinto. Prendete il telefono e chiamate quell'amico che non vedete da anni con cui avete vissuto una bellissima esperienza. Con un bicchiere di questo rosso in mano, sarà come non vedersi da pochi giorni.

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