

# TRIPLE "A"

AGRICOLTORI ARTIGIANI ARTISTI

## Le Papillon Rouge Sans Soufre Ajouté



ROSSO NO SOLFOROSA AGGIUNTA

### INFO

**Annata:** 2022

**Formato:** 75 cl

**Paese:** Francia

**Regione:** Provenza

**Vitigni:** Syrah, Mourvèdre, Grenache Noir

**Suolo:** Argilloso calcareo su marne blu

**Estensione del vigneto:** 3 ha

**Tipo d'impianto:** Guyot doppio

**Densità ceppi per ha:** 4.000

**Età media del vigneto:** 22 anni

**Produzione media per ha:** 35 hl

**Vinificazione e affinamento:** Diraspigiatura, macerazione sulle bucce per 4-5 giorni, fermentazione spontanea in tini di cemento e affinamento negli stessi contenitori.

**Solforosa totale:** 9 mg/l

**Bottiglie prodotte:** 10.000

### PRODUTTORE



#### DOMAINE MILAN

Henri e Théophile Milan

### PERCHÉ

Il Papillon Rouge Sans Soufre Ajouté del Domaine Milan è un vino rosso fresco e vivo. Un'interpretazione della Provenza davvero genuina e vibrante. Leggero, beverino e avvolgente. La bocca si asciuga con un tannino dolcemente vellutato ma presente e carnoso.

### QUANDO

Il Papillon Rouge Sans Soufre Ajouté è un vino incredibilmente versatile. Si può adattare bene ad un aperitivo, con qualche fetta di salame artigianale, ma può reggere alla perfezione anche una cena più impegnativa a base di arrosto con patate novelle cotte al forno.

