

MONPLAISIR

FAMILLE  FOURNIÉ



LES CADETTES 2022

Appellation : Vin de France

Cépage(s) : 100% Syrah

Terroir : Terroir de 3ème terrasse, dont une parcelle exposition sud avec sols composés d'argile rouges et de galets roulés et une parcelle entourée au 3/4 de forêts avec sols composés d'argile et de limons

Vinification : Tri manuel de la vendange, égrappage, vinification en cuve ciment avec une température de vinification 25°-27°C, léger remontages.

Cuvaison courte (environ 7 jours).

Vinification sans soufre ajouté.

Elevage : Elevage en vieux fût de chêne pendant 1 an sans soufre ajouté. 1gr de SO2 à la mise en bouteille. Stockage dans nos chais

Dégustation : Vous ne pourrez pas résister à cette douceur du Sud-Ouest ! Ce vin est un véritable charmeur, un coulis de fruits rouges au poivre avec du jus, du croquant et quelques petits tanins pour se donner un air sérieux. Alors qu'en vérité, il est tout sourire, soleil et gourmandise. Une valeur sûre pour accueillir des amis...

