

# DOMAINE PICCININI

Jean-Christophe Piccinini Vigneron indépendant

---

## Clos Angely rouge 2017 AOP Minervois – La Livinière

---

### *Présentation*

Cette cuvée spéciale est issue d'une sélection rigoureuse effectuée sur le terroir du Petit Causse dont l'exposition assure une protection naturelle de l'état sanitaire des baies.

### *Assemblage*

Syrah : 70%  
Grenache Noir : 15%  
Carignan «vieux» : 15%

### *Vinification*

Vendange Manuelle.  
Récolte en partie éraflée (et non foulée).  
Macération longue durée à 28 ° les premiers 12 jours, avec remontage quotidiens à l'abri de l'air.  
Après assemblage, élevage en fût de chêne dans la cave du domaine, de 12 à 15 mois.  
Mise en bouteille et conservation en chai thermo régulé pendant 6 mois.

### *Format*

750 cl

