

DOMAINE PICCININI

Jean-Christophe Piccinini Vigneron indépendant

Clos Angely rouge 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

