POULSARD «L'AMI KARL» 2022

CEPAGE : poulsard.

SOL : Sélection parcellaire sur marnes rouges du Trias.

RECOLTE : manuelle le 26 août 2022, issue de raisins cultivés en Biodynamie.

RENDEMENT : 25 HL/HA.

VINIFICATION :
Eraflage total. Trois semaines de cuvaison en levures indigènes. Remontages ponctuels pour extraire les tanins et la couleur. Fermentation malo lactique.

ELEVAGE : 7 mois en cuve.

MISE EN BOUTEILLE : 13 avril 2023. 12.5%vol. Légère filtration sur terre de silice.

CUEILLE BON

PINTE BIEN

PLANTE BEAU

ROBE : rouge grenat

NEZ : fruits rouges acidulés et réglisses

BOUCHE : bel équilibre avec une finale fraîche et légèrement tannique

ACCORDS METS ET VINS :
Canard, bœuf, charcuterie…

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT :
A déguster dès maintenant, cette cuvée peut cependant attendre encore 5 ans.

TEMPERATURE DE SERVICE :
entre 12 et 15°C.