

L'ARQUE

FICHE TECHNIQUE L'ARQUE 2017

- Appellation :** IGP Côtes Catalanes
- Cuvée :** **L'ARQUE**
- Terroir :** Terrasses limoneuses caillouteuses du quaternaire
Altitude 160 m
Microclimat frais, peu exposé à la tramontane
- Millésime :** 2017
- Production :** 2400 bouteilles
- Cépages :** Syrah 90 % âge 30 ans, rendement 30 hl / hect
Merlot 10 % âge 15 ans, rendement 40 hl / hect
- Vinification :** Vendanges manuelles avec tri à la souche
Egrappage
Longue macération de 21 jours avec maîtrise des températures.
Remontages fréquents et planifiés
Sélection de presses
Elevage en cuve béton + 5% en fut.
Assemblage et mise en bouteille en Mai 2018
Alc / Vol 14,5
- Dégustation :** Robe : Rouge intense
Dégustation : Beaucoup de fruit, des tanins veloutés et un beau volume.
Potentiel de garde (5 ans)
Température idéale de service Hiver 18°, été 14°
- Prix Public :** 14,5 € ttc