Clos Centeilles "Capitelle De Centeilles" AOP Minervois Rouge 2011



49,00 €

Caractéristiques de la cuvée :

Appellation: AOC Minervois

Degré: 14.5°
Cépages: Cinsault
Couleur: Rouge
Millésime: 2011
Volume: 75cl
Rayons: Vins Internet, Vins Internet

Le mot du sommelier :

"Un vin très identitaire du "style" Centeilles : fraîcheur, tension, minéralité."

L'équipe de la Maison des Vins du Minervois

Élevage

En cuve. Pendant 24 à 36 mois, des soutirages réguliers sont pratiqués pour élever les tanins. Le Capitelle est commercialisé au plus tôt 6 ans après mise en bouteilles. Non filtré.

Vinification

En cuve. Pendant 24 à 36 mois, des soutirages réguliers sont pratiqués pour élever les tanins. Le Capitelle est commercialisé au plus tôt 6 ans après mise en bouteilles. Non filtré.

Eraflage total, macération 8 semaines en cuve ouverte, douce infusion avec des pigeages à l’ancienne pendant 5 semaines