SAINT VINCENT SV WINE

IN VINO VERITAS

Boletin informativo de saint vincent wine club

MAYO 2021

FICHA TÉCNICA

TIPO DE VINO:
Vino Tinto

COSECHA:
2018

PAIS:
Francia

Región:
Minervois AOC Grand Vin du Languedoc

UVAS:
50% Grenache Noir y 50% Syrah

ALCOHOL:
15.50 %

Champs du Lievre Minervois

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Rojo picota con interesantes notas a distintas especies como clavo y pimenta tanto en boca como en nariz.

TIEMPO DE GUARDA Y MARIDAJE:

Ideal para su consumo hasta 2025. Muy pronto estará en la carta de Tikuun comedor local para el que guste asistir a analizar las opciones de maridaje con su interesante carta.

Filosofía

La filosofía de Champs du Lievre es producir pequeños volúmenes de vino dé alta calidad que reflejen el terroir excepecional de La Liviniere. Existe la

creencia de permitir las diversas características de cada una de sus parcelas brillar sumando a la complejidad de sus vinos, de ahí la elaboración de la uva es individual para cada parcela de viñedo y varietal. La fermentación se realiza en cubas de acero inoxidable termo reguladas de pequeña capacidad, el tapón perforado es manual para los períodos de extracción y maceración son largos, lo que da como resultado tintos deliciosamente suaves y texturizados.

Precio: $ 700.00

Paquete 3 Botellas: $ 1,785.00 ($ 595050 C/U)

Paquete 6 Botellas: $ 3,570.00 ($ 595.00 C/U)

Paquete 12 Botellas: $7,140.00 ($ 595.00 C/U)

Vinificación

Cosecha manual, las uvas son despalilladas y vinificadas por varietal en pequeños tanques de acero inoxidable. Maceración de 21 días y el 35% tiene ocho meses en barricas de roble francés.