



IN VINUM 2018

LE TERROIR

Terroir de la rive droite du Tarn, sur des sols argilo-sableux, avec une particularité pédologique très graveleuse.

AGE DES VIGNES 32 ans

LES CÉPAGES

100% Braucol (ou Fer Servadou)

LA VINIFICATION

Après éraflage et foulage, la vinification traditionnelle s'opère sous un contrôle strict des températures et une fréquence importante de délicats remontages. La macération compte 14 à 18 jours.

L'élevage est réalisé 24 mois en fût de chêne neuf de 400 litres, puis séjourne en amphore de terre cuite (mélange de 3 terres), ce qui va progressivement révéler de multiples éléments aromatiques, et apporter en bouche une touche de gras et de minéralité incomparable.

DEGUSTATION ET CONSEILS

Un breuvage unique pour amateurs de moments d'exception.

Ce vin est à déguster carafé et peut vieillir 15 à 20 ans.