

VIN DE FRANCE
L'AMI NERVOIS « CUVÉE GALET »



Cépage : Ce vin est composé majoritairement de Cinsault et pour parti de Grenache et de Merlot.

Vignoble : Situé au pied de la montagne noire la parcelle de Cinsault est sur un plateau orienté Sud Est bénéficiant de la luminosité du soleil. Cette parcelle de vigne est âgée de 48 ans.

Le sol : Limons, marbre.

Conduite du vignoble : Les parcelles sont cultivées en lutte raisonnée.

Récolte : Les trois cépages sont récoltés mécaniquement.

Rendement : 55 Hl /Ha

Vignification : Vendange éraflée, fermentation et macération de 16 jours.

Après la fermentation malolactique, l'élevage se fait dans notre chais sur une période de 3 mois en cuves thermorégulées, suivi de la mise en bouteille.

Dégustation : Ce vin plein en bouche à une dominante de fruits rouges et est riche en sucrosité. C'est un vin idéal pour une consommation rapide entre amis, à l'apéritif ou durant un repas, un vin dit de « copain ». Vous pourrez le garder 2 à 3 ans dans votre cave.