



VIGNOBLE AMIRA

Cuvée EDEN (vin nature)

AOP Crozes-Hermitage

Millésime 2019

Terroir et Cépage

Cru des Côtes du Rhône Septentrionales

Type de sol : en Altitude, coteaux cristallins de Gneiss et de Granit

Cépage : Syrah

Culture

Jeunes vignes palissées - travail du sol mécanique - traitement cuivre et soufre à micro-dose - apports de purins et d'algues

Vinification et Élevage

Vendange manuelle en caissettes afin de préserver l'intégrité des grappes de raisins

Refroidissement des grappes pendant 48 heures en chambre froide

Entonnage direct des grappes entières dans un demi-muid (vinification intégrale)

Fouillage au pied et neige carbonique (pour la protection)

Pigeage pendant la macération et la fermentation

Élevage dans le même demi-muid pendant 10 mois

Légère filtration sur terre

Degré alcoolique : 14 °

Sans Soufre ajouté

Caractère

Robe rouge grenat profonde et intense/

Nez complexe où plusieurs familles se mêlent : de fruits rouges et noirs, fleurs bleues, réglisse et arômes minéraux.

Caractère fruité intense, évolution vers des notes d'épices et de sous-bois, tanins complexes, finale longue, profonde et savoureuse.

Carafage recommandé avant le service.

A consommer dès à présent et pouvant être gardé au-delà de 10 ans

Conditionnement

Carton 3 bouteilles (quantité limitée)

