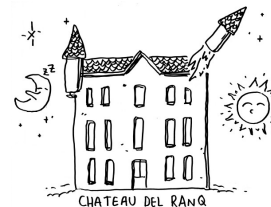


CHATEAU DEL RANQ



FICHE TECHNIQUE

« CHATEAU DEL RANQ »

MILLÉSIME 2021

CÉPAGE Syrah 95 % grenache 5 %

APPELLATION AOP PIC ST LOUP

ÉTIQUETTE



LOCALISATION Les mattes, CLARET

SOL Argilo/calcaire, argiles rouges

CULTURE **AGRICULTURE BIOLOGIQUE**
CONVERSION DEMETER

VENDANGES Début septembre 2021 à la main dans des caissettes

VINIFICATION Vinifié en cuve en mille feuille (1 couche éraflée puis une couche vendange entière etc) pour 1/3 de la cuvée et le reste en 100% éraflé.
Macération de trois semaines, en infusion avec un petit remontage léger par jour. Extraction naturelle tout en douceur.
Élevage en foudres alsaciens pendant 14 mois.

DESCRIPTION BRÈVE Vin d'une belle fraîcheur, arôme délicats d'épices et de fruits au nez, salinité en bouche, complexité, finesse.

DEGRÉS 13,00 % vol

