

CHATEAU DEL RANQ



FICHE TECHNIQUE

« LE GALOPAIN »

MILLÉSIME 2019
CÉPAGE Cabernet Sauvignon
APPELLATION VIN DE FRANCE
ÉTIQUETTE



LOCALISATION La plaine de Lacan, CLARET

SOL Limono/Argilo/calcaire

CULTURE **Conversion bio depuis 2018**

VENDANGES 9 Septembre 2019 à la main dans des caissettes

VINIFICATION Vendange éraflée à 100 %.
Vinification en cuve tronconique bois. Macération courte de 4 jours avec un petit remontage léger par jour. Décuvage en cours de Fermentation avec une fin de FA en phase liquide. 70% de la cuvée est passée en fût avec un élevage de 14 mois. La bois n'est pas marqué car nous utilisons uniquement des fûts de plusieurs vins.
Mise en bouteille le 9 novembre 2020.

DESCRIPTION BRÈVE Cassis, fruits frais au nez, petites notes de bourgeons de cassis, puissance, belle acidité apportant de la buvabilité. Belle concentration.

DEGRÉS 14,5 % vol