

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Zélige-Caravent

NOME DEL VINO
Zélige-Caravent Ikebana

DENOMINAZIONE
Pic Saint Loup

CLASSIFICAZIONE
DOC

ANNATA IN COMMERCIO
2016

REGIONE DI PROVENIENZA
Francia

TIPOLOGIA
Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Sottozona Corconne

VINIFICAZIONE
Fermentazione spontanea in vasche di cemento solo con lieviti indigeni. Lunga macerazione con temperature sempre inferiori ai 27 °C. Dalla fine della fermentazione al termine della lavorazione si aggiunge una piccola quantità di solfito (2 g / hl) per proteggere il vino durante la sua maturazione. Vino non filtrato.

AFFINAMENTO
18 mesi in vasche di cemento

VITIGNO/I
30% Carignan - 30% Cinsault - 20% Syrah - 20% Grenache

ALLEVAMENTO
Guyot

ESPOSIZIONE
Sud-Est

ALTITUDINE
200/300m s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO
25 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Calcare e sabbia argillosa

EPOCA DI VENDEMMIA
Settembre

ETTARI VITATI
3

RESA PER ETTARO
3000 kg/ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE
Luc Michel

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
13% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
15 - 16°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
10000

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
D5747