

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Zélige-Caravent

NOME DEL VINO
Zélige-Caravent Velvet

DENOMINAZIONE
Pic Saint Loup

CLASSIFICAZIONE
DOC

ANNATA IN COMMERCIO
2015

REGIONE DI PROVENIENZA
Francia

TIPOLOGIA
Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Sottozona Corconne

VINIFICAZIONE
Fermentazione spontanea in
vasche di cemento con estrazioni
molto morbide, solo ed
esclusivamente attraverso l'utilizzo
di lieviti indigeni.

AFFINAMENTO
Affinamento sulle fecce fini per 12
mesi in vasche di cemento.
Nessuna chiarifica o filtraggio.

VITIGNO/I
90% Syrah - 10% Cinsault

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
2

RESA PER ETTARO
3500 kg/ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE
Luc Michel

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
13% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO
CONSIGLIATA**
15 - 16°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
7000

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
D5749