



ESPRIT DE VIOLETTE

AOC MOULIS EN MEDOC



HISTORIQUE :

Esprit de Violette est issu d'une sélection de petites parcelles faite en fonction du rendement, du terroir, de la bonne tenue du vignoble et de la richesse en sucre des raisins. Une attention particulière est portée à la parfaite maturité et qualité de la vendange et sur la réduction de l'impact environnemental.

TERROIR :

Graves garonnaises et argilo-calcaire.

SUPERFICIE :

5 hectares

ENCEPAGEMENT :

60 % Merlot.
40 % Cabernet Sauvignon.

CULTURE :

Rendement : maximum 50hl / ha. Travail du sol mécanique. Culture raisonnée. Tri des raisins à la vigne.



VINIFICATION ET ELEVAGE :

Vinification traditionnelle en cuves thermo-régulées..

Mise en bouteilles sous vide d'air à la propriété.

SERVICE ET ACCORDS :

Température de service : 17 / 18 °C.

Mettre en carafe 1 à 2h avant le service.

Le vin n'est pas traité, tout dépôt est naturel.

Le produit s'accordera parfaitement avec des viandes rouges comme le bœuf, le canard et le gibier mais aussi avec des fromages comme le brebis et le comté.

PALMARES :

MILLESIME 2019 : Bronze Paris 2022

MILLESIME 2018 : Or Féminales 2022

MILLESIME 2016 : Argent concours international de Lyon 2020



© Ph ROY / CIVB

