

Domaine Rimbert Saint-Chinian "Don Rimbert de Berlone" rouge 2016

Prix du produit :

18,00 €



caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): Jean Marie RIMBERT
Millésime: 2016
Appellation: Saint-Chinian
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Don Rimbert de Berlone
Cépage dominant: syrah
Alcool (%/vol.): 13,5

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE RIMBERT
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine Jean-Marie Rimbert Saint-Chinian Berlou "Don Rimbert de Berlone" rouge 2016 :

Fiche Technique rédigée par le domaine :

Généreux, grand, expressif, profond, épicé...

20% Carignan, 40% syrah, 40%grenache,

Rendements 25 hl/h

Vendange manuelle sous un beau soleil de septembre

Vinification : 2/3 éraflée + cuvaïson de 3 semaines avec pigeages

macération grappes entières

Levures indigènes –limitation des sulfites

Elevage 12 mois en fûts âgés de 3 ans

production 4000 bouteilles

critères de production de l'appellation Saint-Chinian Berlou (créée en 2004):

Délimitation de l'aire d'appellation Saint-Chinian Berlou : 230 ha de coteaux exposés plein sud sur sol de schiste.

Sur le Domaine 9 ha sont classés et seulement 1 ha est sélectionné.

Encépagement autorisé: syrah, grenache, mourvèdre, carignan

L'accent est mis sur le carignan, cépage emblématique du pourtour méditerranéen

Age des vignes : minimum 10 ans

Sur notre Haut Languedoc, conservateur, mes vignes ont 50 ans d'âge moyen.

Avec des rendements d'une bouteille par pied de vigne.

Récolte manuelle de beaux raisins à la peau dure.

Bouteille « croix du Languedoc »

Géographiquement, le village de Berlou est une enclave. Il est entouré d'une mosaïque de vignes : l'alliance microclimat et sol de schiste brun pauvre offre au vigneron inspiré, la chance de produire des vins fins et profonds, frais et sensuels.

Description brève du produit :

Une appellation bien spécifique créée en 2004 - Saint-Chinian Berlou - destinée à mettre en exergue la spécificité "schistes" du terroir situé autour du village de Berlou, où les vin sont plus fins que structurés. Cette cuvée issue de mini-rendements et longuement élevée sous bois (non

neuf) à est la cuvée de prestige du domaine, qui commencera à bien se déguster vers 2022-2023