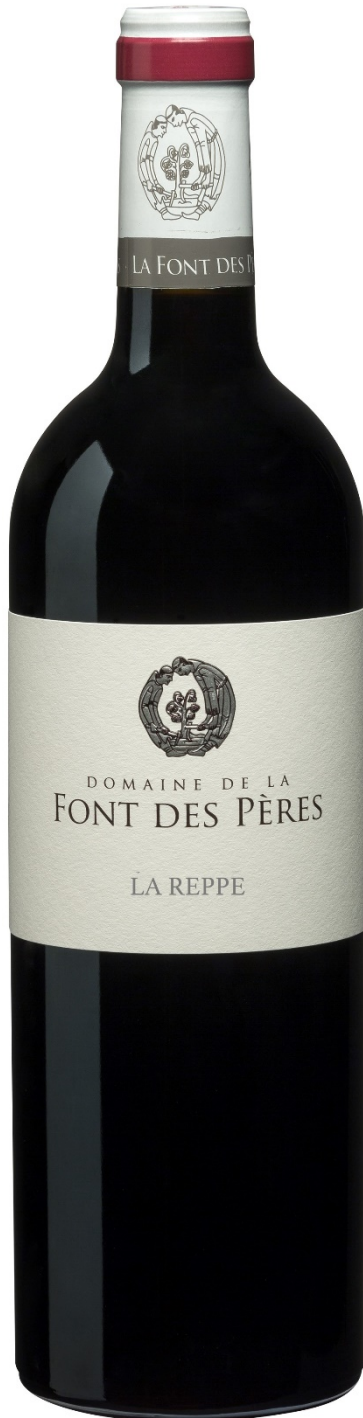


# I.G.P MONT CAUME ROUGE LA REPPE 2017

## COMMENTAIRE ET CONSEIL DE DÉGUSTATION



« La robe est profonde, de couleur cerise noire écrasée, aux reflets violacés.

Le profil aromatique est profond, marqué par une belle maturité, des arômes de cassis, des notes de maquis.

La bouche est pleine, riche, équilibrée, aux tanins bien enrobés, et une trame aux notes d'épices et de fruits noirs laissant une belle longueur en finale. »

Servir à température ambiante.

Degré 14 % vol.

## MÉTHODE DE VINIFICATION

Tout d'abord, une récolte manuelle suivie d'un tri à la parcelle sont effectués. Nous effectuons un égrappage-fouillage d'une partie de la récolte, alors que l'autre partie reste en vendange entière, avant de placer le tout en cuve tronconique pour une macération. La fermentation alcoolique est réalisée en cuve tronconique avec un ou deux remontages par jour. Après la fermentation alcoolique et une fois la macération considérée comme optimale, on réalise un pressurage doux et à basse pression. Le vin est renvoyé en cuve inox pour réaliser une fermentation Malo lactique. L'élevage s'effectue ensuite en bois (chêne) jusqu'à la mise en bouteille.

## CEPAGES

70.7 % Carignan

15.4 % Mourvèdre

13.9 % Cinsault