

Cabernet Sauvignon

DONNÉES GÉNÉRALES

<p>RÉCOLTE 2006</p> <p>PRODUCTION 4730 bouteilles</p> <p>VARIÉTÉ Cabernet Sauvignon 100%</p> <p>VENDANGE À la main</p>	<p>VINIFICATION Raisins sélectionnés à la table de sélection. Fermentation à 21°C et macération pendant 18 jours avec deux remontages par jour pendant de cette période. Clarification avec blanc d'oeuf et filtrage léger.</p> <p>ÉLEVAGE 12 mois en barriques de chêne français et roumain. En bouteille, un minimum de 12 mois avant d'être commercialisé.</p> <p>COMMENTAIRES DE L' OENOLOGUE Ce vin n'a pas été stabilisé afin de ne pas rompre son équilibre. Par conséquent, des précipitations peuvent apparaître. Il est recommandé de décanter et ouvrir la bouteille un peu avant la consommation afin que le vin puisse exprimer toute sa plénitude. Température idéale de consommation: 18° C.</p>	<p>DÉGUSTATION</p> <p>ASPECT VISUEL Belle robe cerise intense et brillante. Larmes marquées.</p> <p>ASPECT OLFACTIF Vin d'une grande intensité, puissant et pénétrant. Nez élégant de fruits rouges et violette, notes fortes d'épices, de chocolat et de caramel. Complexe et frais avec une touche minérale.</p> <p>ASPECT GUSTATIF Attaque en bouche ample, ronde et moelleuse. Vin puissant et complexe. Frais. Arômes de fruits mûrs et torréfiés. Fin de bouche longue et persistante.</p>
--	---	--

DONNÉES VITICOLES

PARCELLE El Moli	PIED R-110	PLANTATION 1,55m x 1,20m	ANNÉE PLANTATION 1990	TYPE DE SOL Franc-argileux	PLUVIOMÉTRIE 390 mm	FORMATION Royat double
ALTITUDE 340m	ORIENTATION Sud	PENTE 8%	ENGRAIS Engrais vert et compost	TRAITEMENTS Ceux qui sont autorisés dans la viticulture écologique	PRODUCTION 3.905 kg/Ha.	

DONNÉES

ANALYTIQUES	DEGRÉ D'ALCOOL 14.65% vol.	ACIDITÉ TOTALE 3.56g/l en H2SO4	ACIDITÉ VOLATILE 0.45 g/l	PH 3.8	SUCRE RÉSIDUEL 1.9 g/l	SULFUREUX TOTAL 58 mg/l	POLYPHÉNOLS 81
--------------------	-------------------------------	---------------------------------------	------------------------------	-----------	---------------------------	----------------------------	-------------------



Collbaix

Celler el Moli

Camí de Rajadell, km 3
08241 Manresa

T. + 34 93 102 19 65
F. + 34 93 102 19 65

www.cellerelmoli.com
collbaix@cellerelmoli.com