

BEAUMES DE VENISE ROUGE CRU « ESPRIT DE FAMILLE »

INFORMATIONS GÉNÉRALES

Nom du vin : Esprit de Famille

Appellation : A.O.P. Cru Beaumes de Venise Rouge

Volume production de cette cuvée : 6000 bouteilles

Couleur : rouge

Cépages : 65% Grenache, 30% Syrah, 5% Mourvèdre

Terroir : trias et argilo-calcaire

VINIFICATION

Vendanges : manuelles

Éraflage : oui 100%

Macération pré-fermentaire : non

Température de fermentation : 20 à 26° en fin de fermentation

Macération : carbonique (15 jours)

Pressurage : pneumatique

Mode d'élevage : fermentation cuve inox /
vieillissement barriques neuves (chêne-châtaignier)

Filtration : non

Durée sous-bois : 15 mois

ANALYSE

Sucres résiduels : 2,2 gr/litre

Acidité totale : 3,27 gr/litre H₂ SO₄

Acidité volatile : 0,39 gr/litre

SO₂ libre : 29 mg/litre

SO₂ total : 43 mg/litre

