IGP Vaucluse

Tourbillon

Rouge - 2018

Robe rubis clair.
Nez intense à dominante de fruits rouges. Palais souple, rond ; les tanins sont fins, avec beaucoup de fruit.

Cépages

60 % Grenache
40 % Syrah

Terroir

Terroir argilo calcaire filtrant, sol constitué d'alluvions quaternaires déposées par la rivière l'Ouvèze.

Culture

Méthode de culture raisonnée, respect du sol et de la plante.
Le travail mécanique du sol donne une bonne aération et favorise ainsi la vie microbienne du sol. Le palissage permet une bonne aération et une meilleure maturité de la vendange.
L'ébourgeonnage sévère permet de contrôler le rendement des parcelles.

Vendanges

Attentifs à une maturité optimale des raisins, la vendange est entièrement triée à la main au chai, toute la chaine de réception de la vendange ayant été conçue pour respecter l'intégrité de la matière première.

Vinifications

Vinification réalisée en cuves thermo régulées,
vendanges légèrement foulées et éraflées.
Cuvaison courte à 25°C, extraction modérée par des remontages, pour rester sur les arômes de fruits rouges.
Temps de cuvaison de 8 à 12 jours

Degrés : 13.5° T° de service : 15° C

A consommer dès maintenant

www.domaine-tourbillon.com contact@domaine-tourbillon.com Tel : 04.90.38.01.62