



COME AND SEE US:

Santa Anna 101 D,
08290 Cerdanyola

CONTACT US:

Phone (+34) 932 65 10 96
web@cuvee3000.com

VISIT OUR WEBSITE:

<https://cuvee3000.com/en>

Grape varieties

Syrah (40 %), Gamay (30 %) y Merlot (30 %) de viñas de edad media de 25 años

Origin

France, Rhône, Saint-Joseph, Mauves (Syrah), Colombier-le-Vieux (Gamay) y Villeneuve-de-Berg (Merlot)

Soil

predominantemente granítico con una alta proporción de arcilla, en llanura de les Îles Feray (Syrah), terraza granítica a 480 m de altitud, con orientación suroeste (Gamay) y circo calcáreo (Merlot)

Vinification

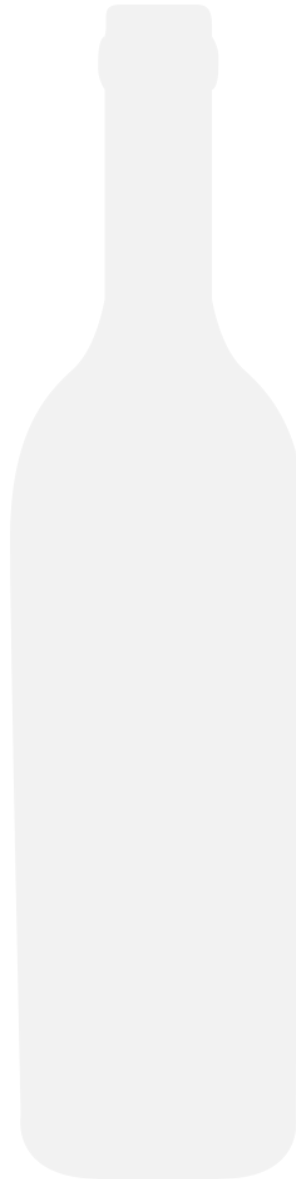
100% racimos enteros (sin despalillar), Syrah: sin estrujar y maceración en mosto Merlot durante unos 15 días antes del prensado, Gamay: el 50 % se somete a una maceración carbónica durante 10 días y el otro 50 % a una maceración tradicional durante 10 días con racimos enteros estrujados, Merlot: se prensa directamente después de la cosecha y luego se añade al tanque de maceración de Syrah para aumentar el rendimiento del mosto, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas

Ageing

8 meses en barricas de roble francés usadas (10 veces), 1 g de sulfito añadido 1 mes antes del embotellado

Characteristics

Red, Natural, Still



ETIENNE SEIGNOVERT GENTIL MONSTRE

ETIENNE SEIGNOVERT, Saint-Joseph,
Tournon-sur-Rhône

2024 54102 75 CL

NATURAL