VEN A VERNOS:

Santa Anna 101 D,
08290 Cerdanyola

CONTÁCTANOS:

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

VISITA NUESTRA WEB:

https://cuvee3000.com/

Variedades

Syrah (1/3), Viognier (1/3) y Garnacha (1/3)

Origen

Francia, Ródano, Saint-Joseph, Tournon-sur-Rhône

Suelo

granito para el Syrah y el Viognier y arcillo-calcáreo para la Garnacha

Vinificación

Syrah: 8 días de maceración con racimo entero, Garnacha: maceración carbónica seguida de prensado, Viognier: 10 días de maceración con racimo entero, fermentación alcohólica con levaduras autóctonas

Crianza

8 meses en demi-muids y barricas de roble francés usadas (entre 6 y 10 veces), embotellado sin sulfitos añadidos

Características

Tinto, Natural, Tranquilo, Afrutado y jugoso

Propiedades

Alcohol: 12,8 %, SO2: <20, Azúcar residual: <2 g/l



ETIENNE SEIGNOVERT OMBRE & LUMIÈRE

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

2023 54106 75 CL

Ensamblaje de Syrah, Garnacha y Viognier elaborado junto a Thibaud Capellaro. Cada variedad se vinifica por separado, con distintas técnicas de maceración, antes de ensamblarse y criarse en barricas usadas. Fruta roja madura, cereza, notas florales y especias, con taninos finos, buena acidez y una textura fluida.

NATURAL