



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

Origen

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

Suelo

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

Vinificación

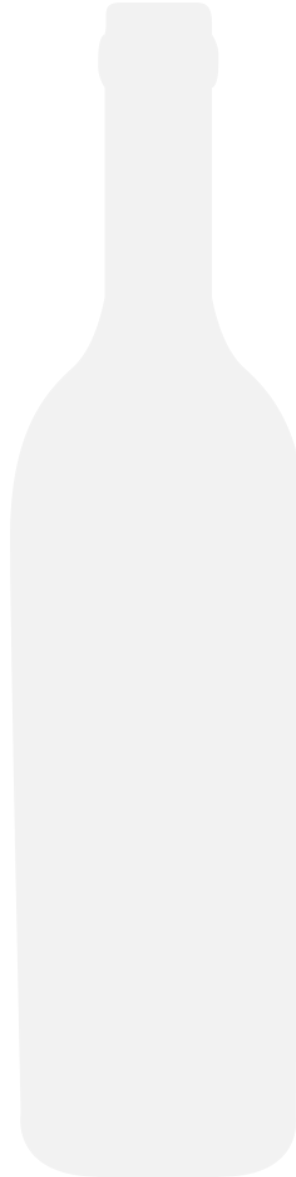
100% racimos enteros (sin despallillar), Syrah: sin estrujar y maceración en mosto Merlot durante unos 15 días antes del prensado, Gamay: el 50 % se somete a una maceración carbónica durante 10 días y el otro 50 % a una maceración tradicional durante 10 días con racimos enteros estrujados, Merlot: se 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

Crianza

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

Características

Tinto, Natural, Tranquilo



ETIENNE SEIGNOVERT GENTIL MONSTRE

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

2024 54102 75 CL

NATURAL