**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/

# ETIENNE SEIGNOVERT GENTIL MONSTRE

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

2024 54102 75 CL

*Tinto de Syrah, Gamay y Merlot, con parte de la uva vinificada mediante maceración carbónica y otra parte por prensado directo. Fruta roja madura, notas especiadas y una textura fluida, con suficiente fondo para no quedarse en un vino meramente ligero.*

NATURAL




**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 Feray (Syrah), terraza granítica a 480 m de altitud, con orientación suroeste (Gamay) y circo calcáreo (Merlot)

**Vinificación**

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

**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, Afrutado y jugoso

**Propiedades**

Alcohol: 13,5 %, SO2: <35, Azúcar residual: <2 g/l