
LE ROUGE DE LA LIBERTE



DOMAINE L'Entremetteuse

VIGNERON Laurence Réal

VILLE Santa Cruz

REGION Colchagua

Appellation Vallée de Colchagua

Cépages Carmenère, Grenache, Cabernet-Sauvignon, Syrah

Rendements moyens 40 hl / ha

Viticulture Biologique, sans irrigation

Vendanges Manuelles

Vinification

« Récolte manuelle précoce au début de mars, dans de petites caisses pour éviter les dommages, suivie d'un transport soigneux vers notre cave à Puquillay. Le désouchage manuel est effectué sans ajout de sulfites (SO₂). Une pré-macération relativement longue de 5 jours sur glace carbonique a lieu sans intervention. La fermentation alcoolique se déroule dans des conteneurs avec extraction douce. Le pressage a lieu en avril, après trois semaines de macération. La fermentation malolactique est complétée (100%) sur lies. Seules les meilleures fractions de pressage, non utilisées dans d'autres vins, sont élevées en fûts neutres pendant un à deux ans. Pas de filtration. Le soufre est ajouté uniquement lors du soutirage en fût et avant la mise en bouteille. »

Élevage 18 mois en barrique neutre

Alcool 14,4 % Acidité totale (AT) 3.49 - g/l Sucre résiduel (SR) 1.6 g/l pH 3.63

SO² total < 40 mg/l

Terroir & Climat Roche métamorphique en décomposition, sol caillouteux avec du granite, 200m au-dessus du niveau de la mer.

Conseil de service Arômes de cerise fraîche et de framboise, rehaussés par une touche d'épice poivrée. Avec le temps, l'arôme évolue vers des couches plus complexes de noix grillées, de réglisse noire et de sous-bois. 1800 bouteilles



contact@lesdecuveurs.com | <http://www.lesdecuveurs.com>