

*Maison
Anselmet*

FUMIN

VALLÉE D'AOSTE ÉLEVÉ EN FÛT DE CHÊNE

CÉPAGE: Fumin 100%

PARCELLES: 2 - dans les communes de Saint Pierre et Villeneuve

ANNÉE D'IMPLANTATION: 1999

ALTITUDE: 750 - 800 m

SOLS: Sableux limoneux

DENSITÉ D'IMPLANTATION: > 10.000 ceps / ha

SYSTÈME D'IMPLANTATION: Cordon éperonné

RENDEMENT PAR HECTARE: 90 q

VINIFICATION: En rouge classique

AFFINEMENT: Tonneaux pendant 18 mois

DEGRÉ D'ALCOOL: 14 %

NOTES DE DÉGUSTATION: Rubis-pourpre avec une excellente densité et définition. Des parfums intrigants de braises, de quinquina, de baies. La bouche est aussi dense et structurée que subtile et nuancée. Les tanins sont compacts, la longueur pleine de saveurs, la finale a des saveurs d'herbes méditerranéennes et d'herbes officinales.

