

*Maison
Anselmet*

LE PELLERIN

VALLÉE D'AOSTE MERLOT ÉLEVÉ EN FÛT DE CHÊNE

CÉPAGE: Merlot 100%

PARCELLES: Unique - dans la commune d'Aymaville

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: Barriques pendant 18 mois

DEGRÉ D'ALCOOL: 13.5 %

NOTES DE DÉGUSTATION: Pourpre intense et défini. Le nez est caressé par des notes d'épices, de cerise, de fruits rouges confits, d'éléments balsamiques et d'épices (vanille). Bouche corsée et structurée, avec un centre de bouche fruité, des nuances herbacées dans l'évolution et une finale fouguese.

