

*Maison
Anselmet*

SEMEL PATER
VALLÉE D'AOSTE PINOT NOIR

CÉPAGE: Pinot Noir 100%

PARCELLES: Unique - dans la commune de Saint Pierre

ANNÉE D'IMPLANTATION: 1989

ALTITUDE: 800 m

SOLS: Morainique sableux

DENSITÉ D'IMPLANTATION: 10.000 ceps / ha

SYSTÈME D'IMPLANTATION: Cordon éperonné

RENDEMENT PAR HECTARE: 60 q

VINIFICATION: en rouge avec 40% de raisins entiers, macération pré-fermentaire à froid à 10° C pendant une semaine avec piégeage tout au long de la vinification

AFFINEMENT: 18 mois en barrique (pièces)

DEGRÉ D'ALCOOL: 13.5 %

NOTES DE DÉGUSTATION: Rubis intense aux nuances pourpres. Nez à large spectre: cerises, framboises, cerises acides, quinquina, herbes médicinales, poivre. La bouche est tout aussi complexe: dense et souple, mûre et fraîche, avec des tannins aristocratiques et des sensations continues de racines, de quinquina et de terre. Finale très persistante.

