

*Maison
Anselmet*

TORRETTE VALLÉE D'AOSTE SUPERIEUR ÉLEVÉ EN FÛT DE CHÊNE

CÉPAGE: Petit Rouge 70 %, Fumin 25 %, Cornalin 5 %

PARCELLES: 4 - dans les communes de Saint Pierre, Villeneuve, Sarre et Charvensode

ANNÉE D'IMPLANTATION: 1968

ALTITUDE: 750 - 900 m

SOLS: Morainique sableux

DENSITÉ D'IMPLANTATION: 10.000 ceps / ha

SYSTÈME D'IMPLANTATION: Cordon éperonné

RENDEMENT PAR HECTARE: 90 q

VINIFICATION: En rouge classique

AFFINEMENT: Barriques usagées pendant 12 mois

DEGRÉ D'ALCOOL: 14 %

NOTES DE DÉGUSTATION: Rubis dense aux nuances pourpres. Arômes d'épices, de mûres, de confiture et de sous-bois. La bouche a une structure solide, aux notes de vanille et d'encens, au ton sanguin, aux sensations herbacées, aux tannins régaliens, à l'haleine noble d'alcool, à la finale épicée et fruitée.

