

*Maison
Anselmet*

BALÔS
MMXIII

VITIGNO: Petit Rouge 40%, Cornalin 35%, Fumin 20%, Mayolet 5%

PARCELLE: 4

ANNO D'IMPIANTO: 2000 - 1999 - 1980 - 1978

ALTITUDINE: 650 - 850 m slm

SUOLI: Calcareo sabbiosi

DENSITÀ D'IMPIANTO: 10.000 ceppi / ha

SISTEMA D'IMPIANTO: Guyot e cordone speronato

RESA PER ETTARO: 55 q

VINIFICAZIONE: In rosso, con uva appassita su graticci

AFFINAMENTO: In barriques (pièces) per 5 anni

GRADO ALCOLICO: 15 %

NOTE DI DEGUSTAZIONE: Porpora di particolare fittezza.

Naso dal respiro di frutta candita, di china, di menta, di erbe officinali e di note balsamiche, su cui si libra un nobile soffio alcolico. Il palato ha un cuore morbido di frutta dolce e candita, un piglio tenero ed energico, un tratto mentolato rinfrescante, un tannino di rango che sostanzia e guarnisce. Un rosso dal carattere personale tutto da scoprire.



ROSSI