

Domaine des Trois Orris

2010

Chenanson



Un vin mono-cépage de la variété « Chenanson », issu de jeunes vignes, plantées en l'an 2000 sur une parcelle de gneiss et de granite.

Le Chenanson produit des vins fruités mais à la fois assez épicés aux tannins veloutés.

La récolte a été manuelle et de 14 hectolitres sur un seul hectare.

Après l'éraflage, les raisins ont fermenté à 24° pendant quatre semaines avec une alternation d'un remontage en un pigeage par jour.

Le vin a été élevé en barriques neuves de châtaignier, ce qui lui donne des notes de marron glacé en milieu de bouche et une côté légèrement fumé.

Le vin est ni collé, ni filtré. Il formera avec le temps un léger dépôt qui n'altère en rien ses qualités.

pH : 3,52

SO2 total : 18 mg/l

SO2 libre ; 26 mg/l

Acidité Volatile: 0,59 mg/l

Acidité Totale: 4.38