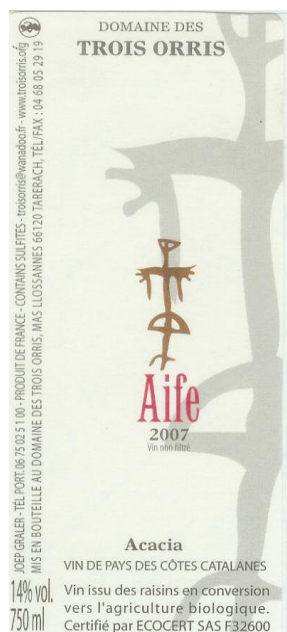


Domaine des Trois Orris

2008

Acacia



Un assemblage de 65% de Carignan Gris et de 35% de Carignan Blanc, issus de vignes à 600 m d'altitude, sur des arènes granitiques. Les rendements sont de 20 hectolitres par hectare.

La récolte est manuelle, tout fin septembre. Les raisins subissent une macération pelliculaire et pré-fermentaire à 6°C pendant plusieurs jours. Après la pressurage, il ferment à 15°C.. La fermentation malolactique est bloquée à fin de donner ce vin plus de fraîcheur et de la minéralité.

L'élevage, comme la fermentation, se fait en demi-muid d'acacia. Le vin y a logé pendant 10 mois, avec une bâtonnage 2 fois par mois

Couleur pelure d'oignon, en bouche vif et minéral, plein d'agrumes, élégant et long.

Le vin est mise en bouteille sans clarification ou filtration préalable. Avec le temps un léger dépôt peut se former. Il n'altère en rien les qualités de ce vin.

Ph: 3.23

SO2 Total : 26 mg/litre

SO2 Libre : 13 mg/litre

Volatile: 0.42