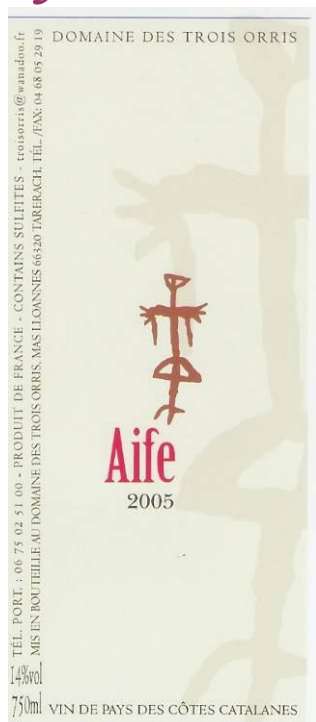


Domaine des Trois Orris

2008

Aife 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 8 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 est ni collé, ni filtré. Il formera avec le temps un léger dépôt qui n'altère en rien ses qualités.

Un vin de rouge profond, bien épicé : clou de girofle, baie de genièvre aux tannins très serrés et suaves. Un beau rondeur et une belle minéralité

pH : 3,63

SO2 total : 23 mg/l

SO2 libre ; 41 mg/l

Volatile: 0,63 mg/l