

Alexanne

AOP Fronton

50% Négrette
30% Syrah
20% Cabernet Franc



VINIFICATION

Vendange parcelaire (petits rendements) et à maturité, foulage, macération à froid pendant 48 heures, fermentation avec maîtrise des températures et enfin macération post fermentaire pendant 8 à 10 jours. Soutirages fréquents pour une extraction maximale des arômes. L'élevage se fait en cuve et sans collage.

REVUE DE PRESSE

" ... Texture veloutée, allonge fruits noirs et épices, ensemble droit et charnu, finale saline. ... "

" ... Robe intense, grenat pour ce millésime 2009. Nez profond de fruits rouges et noirs enrichi d'une touche de réglisse, de grillé, beau fond minéral. En bouche, de l'ampleur, une texture serrée, fine, bien enrobée... "

" ... Robe violacée soutenue. Nez net un peu fermé, évoquant notamment le cassis. En bouche, une belle qualité de fruit, une texture fine. La finale est relativement ample et s'enrichit de tonalités épicées... "

VINIFICATION

Harvesting of perfectly ripe grapes, each parcel being managed separately at the best moment. Crushing, cold maceration for 48 hours, fermentation with strict temperature control followed by a post fermentation maceration for 8 to 10 days. Frequent pumping to enhance the aromas. Ageing in vats, no fining.

PRESS REVIEWS

" ... Nice red Fronton Cuvée, with an intense colour, plummy notes, density, body and roundness... "

" ... Deep dark-red colour with a purple hue. Clear nose reminiscent of black currant. The mouth is very fruity with a fine texture. Relatively ample finish with spicy notes. Nice harmonious wine with a long finish... "

Alexanne
Alexanne
Alexanne
Alexanne
Alexanne
Alexanne

