

Kéline

AOP Fronton

100% Négrette



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 20 jours. Soutirages fréquents pour une extraction maximale des arômes. L'élevage se fait en cuve et sans collage.

REVUE DE PRESSE

" ... Robe grenat. Nez fruité engageant (fraise, cerise, prune). Bouche ample, étoffée, suave. On apprécie sa présence, sa fraîcheur et sa légère fermeté et amertume finale rappelant la réglisse... "

" ... Une cuvée qui laisse s'exprimer le terroir. Expressif, concentré, parfumé, ce vin réussit à allier puissance, finesse et élégance ... "

" ... Robe grenat. Le nez délivre un joli fruit, mariant la groseille, la fraise des bois. En bouche, très belle matière, texture fine, tanins soyeux. On apprécie l'intensité fruitée, la longueur. En finale apparaît une touche de réglisse très friande ... "

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 20 days. Frequent pumping to enhance the aromas. Ageing in vats, no fining.

PRESS REVIEWS

" ... This Cuvée is a faithful expression of the terroir. Eloquent, concentrated, aromatic, this wine combines power, delicacy and elegance... "

" ... Dark-red robe. The nose delivers nice fruit, with redcurrant and wild strawberry. The mouth is full, round, velvety, with soft tannins. The finish is long and intense, with a yummy liquorice touch... "

Kéline
Kéline
Kéline
Kéline
Kéline
Kéline

