



Fiches techniques des vins

- Dolia Terre de Grenache



Producteur : Philippe Viret

Appellation : Vin de France

Millésime : 2009

Superficie : Parcelles de grenache sélectionnées pour l'élaboration de vins en Dolia.

Terroir : Argilo calcaire

Cépages : Grenache

Rendement : Faible | **Vendanges**: Manuelles en petites caissettes

Vinification: En Dolia durant 12 mois.

Fermentation et macération longue en grain entier, lui assurant une identité aromatique très originale.

Élevage : En Dolia puis un retour en cuve traditionnelle afin de préparer la mise en bouteille.

Mise en bouteille: 24 mois après la récolte, sans filtration et sans sulfite ajouté.

Service : 14 à 18°C

Commentaire et presse : *Vin de grande ampleur, avec une verticalité impressionnante.*

L'ampleur et la concentration des grands grenaches est au rendez-vous.

Un vin hors catégorie.

Quantité de bouteilles produites : 2 000