



Fiches techniques des vins

— Dolia Passerillé



Producteur : Philippe Viret

Appellation : Vin de France

Millésime : 2010

Superficie : sélection sur pieds de grappes à surmaturité.

Terroir : Argilo calcaire, parcelles exposées sur les hauteurs du domaine et ventilées favorisant ainsi la concentration naturelle.

Cépages : Grenache

Rendement : Nous avons besoin de 10kg de raisins pour donner une bouteille de ce nectar.

Vendanges: Manuelles en petites caissettes.

Vinification : Exposition sur nos terrasses de la vendange ramassée en surmaturité, permettant avec le mistral (vent du Nord) une concentration en sucre très élevée afin d'aboutir à un vin naturellement doux.

Élevage : Macération et fermentation longue de 12 mois en amphore.

Mise en bouteille: Durant l'hiver de la récolte suivante.

Service : 16 à 18°C

En raison de son grand potentiel en sucre résiduel, ce vin est à conserver au frais (afin d'éviter une reprise de fermentation).

Commentaire et presse : *Vin de dessert, de fromage ou de fin de repas avec un Havane à l'image des grands Porto vintage.*

Quantité de bouteilles produites : Très limité.