



Fiches techniques des vins

— Énergie Yin ou Yang



Energie Yin ou Yang

Producteur : Philippe Viret

Appellation : Vin de France

Millésime : Yang 2008

Yin 2011 sera distribué par notre nouvelle société Cosmovitvini

Superficie : proviennent de nos nouvelles plantations.

Terroir : Limono-argileux, terrasses supérieures de l'Aygues situées plein sud.

Cépages : grenache, syrah, Mourvèdre et vieilles variétés de la vallée du Rhône.

Rendement : 35 à 40 hl/ha | **Vendanges**: Manuelles en caisse

Vinification: Dans le respect du fruit et de ses saveurs, vinification sans soufre, fermentation grâce aux levures indigène. Energie Yin macération courte et à température basse pour exalter les arômes de fruit. Energie yang cuvaision plus longue et à température plus élevé pour obtenir un vin avec plus de générosité en matière

Élevage : en cuve béton traditionnelle

Mise en bouteille: précoce pour Energie yin, mise en bouteille plus tardive pour Energie Yang ; sans sulfite ajouté, légère filtration.

Service:

Printemps – Été vin de soif Energie Yin T° de service 12–14°C

Automne – Hiver vin de soif et mets faciles Energie Yang T° de service 16–17°C

Accord mets et vins : Ces deux vins s'adaptent aux saisons, aux régimes culinaires et à des moments de vie. C'est à vous de choisir.

Commentaire et presse :

Energie Yang est un vin de soif minéral et épicé.

Energie Yin est un vin plus sur le fruit avec une acidité plus importante pour faciliter la digestibilité.

Quantité de bouteilles produites : Yin 5 000 – Yang 25 000