

ERIC TEXIER

LE CLAU

Rhône , France



Disponibilité Importation privée
Humain Éric Texier
Millésime 2016
Appellation Vin de France
Sols Graves alluvionnaires d'origine glacière dites «à galets roulés »
Altitude Des Vignes 350 mètres au-dessus du niveau de la mer
Orientation Sud Est
Cépages 100% Serine
Viticulture Biologique certifié
Palissage Cordon de royat
Pi/Hect 7000pi/ha
Hl/Hect 30 hl/ha
Vendanges Manuelle
Vinification Non-égrappé, entre 5-7 jours de macération, soutiré dans demi-muid
Élevage 15 mois en demi mui sans soufre
Alcool 12.5 % alc./vol.
Sulfites < 20 gm/l Sans SO2 ajouté
Sucre < 1 g/l
Acidité 5 g/l(tartrique)
Couleur Rouge cerise
Dégustation À venir
Température De Service 14°C