



NIRWANA 2016



RÉGION : Occitanie Languedoc-Roussillon

AOP : Saint-Chinian

TERROIR : Grès et marnes, gravettes et éclats calcaires

CÉPAGES : Grenache Noir (100%). Vendanges manuelles

ÂGE DES VIGNES : 80 ans

RENDEMENTS : 20 hl/ha **VOLUME DE PRODUCTION :** 6.5hl

DENSITÉ DE PLANTATION : 4000 pieds/ha

ORIENTATION DES PARCELLES : Nord- Est / Sud-Ouest

ALCOOL : 15% **pH :** 3,62

ACIDITÉ TOTALE : 2.80 g/L

SUCRE RÉSIDUEL : 2 g/L

ÉLEVAGE : 18 mois en cuve bois

ERAFLAGE DU RAISIN : Oui

BOUTEILLES : Bourguignonne **BOUCHONS :** Liège naturel, non traité

FILTRATION : Non collé, filtration légère

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 14 à 16 °C

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION :

Robe claire de couleur rouge aux reflets violacées pourpre.

Le premier nez dévoile une corne d'abondance de framboises écrasées, sur un lit de notes floral séchées : lavandes, rose, en laissant quelques minutes le vin se développer dans le verre le vin commence tout juste à se dévoiler : maturité des raisins, figes rôties, et cannelle se dénote.

La bouche est tendre, croquante, avec une belle fraîcheur, les tannins sont vraiment fondus, et le bois intégré. L'alcool est présent, riche, suave laissant une sensation de légère sucrosité sur le bout de la langue.

La finale est étonnante, riche longue, et surtout fraîche.

On imagine le loup de Prokofiev se faufilant avec le chant de l'oiseau libérant des arômes légers voir fluet avec en note finale ce zeste de mandarine impériale nous laissant rêveur.

Une production très faible et exclusive, seulement 900 bouteilles de cet élixir ont été produites.