



PRIEURÉ LA CHAUME

Bel Canto



Une cuvaison courte sur une vendange parfaitement mûre afin d'extraire le fruit. Une robe rouge Mazarin très profonde à reflets violines. En première bouche ce vin souple et velouté dévoile des arômes de fruits à baies noires, tel le cassis. Souple et charnu, ce vin à une finale plus épicée avec des notes poivrées.

Un vin à déguster dès à présent pour son fruité et le velouté des tanins, mais dont la concentration de structure laisse augurer une réelle capacité de conservation sur deux ou trois années.

Servi à 15 – 16°C, il accompagne à merveille les viandes giboyeuses, volailles rôties et fromages à pâte molle.

« *Bel canto* »

Cette cuvée rend hommage à Melle Geneviève VIX. Née à Nantes en 1879, cette cantatrice pensionnaire de l'Opéra de Paris, adulée chaque fois qu'elle se produisait au théâtre Graslin de Nantes, s'est rendue célèbre dans l'interprétation du Bel Canto, style chanté, léger et élégant.

Caractéristiques techniques

Catégorie : IGP Val de Loire – Vendée.

Type: Vin tranquille rouge

Cépage(s): 100 % merlot

Conditionnement: 75 cl et 150 cl sur commande

Millésime(s) disponible(s): 2009/ 2011

Alcool % volume: 13,5 % VOL

Production annuelle: Entre 10 000 et 20 000 cols

Type de sol / Exposition: Coteaux argilo-calcaire exposés ouest face à l'Océan Atlantique.

Rendement moyen : 30 hl/ha

Récolte: 100% manuelle en cagettes, éraflage total et table de tri.

Pratique culturale : Amendement organique exclusivement, désherbage mécanique.

Vinification : Cuvaison courte de 4 à 5 jours, pas de levurage ou enzymage, simple remontages des jus. Pressurage doux. Association jus de goutte et jus de presse. Elevage en cuve de deux années..

Analyse chimique: Puissance : 13.5 % vol, Acidité totale : 3.52 gr H₂SO₄ gr/L, Acidité volatile : 0.40 gr H₂SO₄ gr/L, Anhydride sulfureux Libre : < 10 mg/L, Anhydride sulfureux Total : 96 mg/L, Sucres réducteurs : < 0.5 gr/L.

