



Vin de France

- Etce Terra rouge (en amphore) 2017

Cépage

- Cabernet Franc (100%)

Terroir

- Graves caillouteuses et argileuses reposant sur du falun en altération (sol sédimentaire du miocène, environ 15 millions d'années)

Rendement

- 32 hectolitres/hectares

Vinification

- Dès réception, la vendange est égrappée.
- Macération de 4 semaines en jarres de terres cuites pour la réalisation de la fermentation alcoolique.
- Pressurage (pneumatique) puis écoulement des jus dans ces mêmes jarres pour la réalisation de la fermentation malo-lactique.
- Élevage de 11 mois dans les jarres.
- Mise en bouteille le 14 novembre 2018
- Sans filtration et sans sulfites ajoutés.

Service

- Servir à 12-14°C
- Accord mets : Viandes rouges, fromages et gibiers.

Analyses

- **Alcool** : 13.19 %Vol // **Acidité tot** : 3,40 gr/l // **Acidité Vol** : 0,81gr/l //
So2 libre : 10 mg/l (naturel) // **So2 total** : 20 mg/l (naturel)

Etce terra rouge

