

Fiche Technique Lao Muse 2016 AOP Vacqueyras



Couleur : Rouge

Cépage : 60% de Grenache, 40% de Syrah

Âge des vignes : 15 à 25 ans

Culture : Biologique depuis 1989

Sol : Calcaire de l'oligocène

Vendange : manuelle avec tri, éraflage à 100%

Type de vinification : Fermentation alcoolique en cuve tronconique bois, avec nos levures indigènes. Remontages et léger pigeage durant la fermentation. Cuvaision, Infusion longue 50 jours, décuvage et pressurage

Elevage : Elevage de 12 à 18 mois en chêne (barrique de 1 vin). Affinage en bouteille avant commercialisation

Dégustation optimale : minimum 8 ans jusqu'à plus de 20 ans

Bouteille : 75 cl, 150 cl

Température de service : 18°

Mise en bouteille au domaine : 18 06 2019

Dégustation : Robe soutenue, grenat. Nez capiteux, parfums floraux sur fond épicé poivré, de condiments, de fruits noirs. Bouche à la fois charnue, complexe et élégante. Un vin qui trace sa route avec hauteur et omniprésence des parfums. Grand et accessible à tous.

Alliance gastronomique : Côtes de bœuf aux girolles, Gibier à poils, Boudin noir aux deux pommes, cœur de camembert fondu aux herbes de Provence, Truffes

Données analytiques :

Acidité totale : 3.44 g/l d'H₂SO₄

Acidité Volatile : 0.58 g/l d'H₂SO₄

Sucres réducteurs : 0.34 g/l

pH : 3.72

TAV : 15.11 %

SO₂ : 62 mg/l

Malo : faite à 100%