Domaine
l'Ancienne École

Cuvée L'Essentiel 2023

Appellation AOP Vinsobres
Origine Vinsobres, Vallée du Rhône, Drôme Provençale
Cépages Grenache Noire 50%, Syrah 50%
Dégustation Belle fraîcheur, arômes de fruits rouges soutenus par une note poivrée
Viticulture Agriculture biologique certifiée, issu d'une exploitation Haute Valeur Environnementale
Vendange 17 et 24 septembre
Vinification Fermentation avec levures indigènes.
Terroir Nos vignes se trouvent sur une pente douce vers le sud. Le terroir est le mélange argilo-calcaire typique de l'appellation, avec galets et sable. L'age moyen des vignes est 40 ans

Informations techniques

Alcool: 14.5%
Sucre: <2 g/L
Acidité totale : 4.03 (g H_2SO_4/l)
PH : 3.46
SO_2 total: 42 (mg/l)
Ingrédients et valeurs nutritionnelles sur : https://domaine-lancienne-ecole.com/fr/ingredients-et-nutrition-lessentiel-2023/ ou flashez le QR code

Volume produit: 2300 bouteilles
Rendement : 10.5 Hl/Ha

Code barre bouteille: 3770001194554
Code barre carton: 13770001194551 (carton de 6)

Vignobles Thorburn EARL
Société civile - capital: €8.000
RCS Romans 493 289 987
Membre d'un Centre de Gestion Agrée :

Siège social: 1622 ch de l'Ancienne École, 26110 Vinsobres
TVA: FR46 493 289 987
accepte les règlements par chèques