

REMINISCENCE
FRANCE PIEMSA

REMINISCENCE

I

2019

VIN DE FRANCE

REMINISCENCE I 2019

VIN DE FRANCE



VDF ~ Vin de France
Millésime: 2019.
Type de vin: Blanc sec | Volume et complexité.

Origem e Composição Origine et Composition

Seleção e blend de 4 cortes diferentes de Sauvignon Gris e Sémillon cuja fermentação alcoólica foi em barricas de carvalho francês, envelhecidos e agitados sobre sua própria fermentação durante 3 meses, conferindo-lhe grande volume na boca e complexidade aromática. Em particular, nesta busca por perfis originais, o lote 4 passou integralmente por sua fermentação malolática, proporcionando redondeza, nuances de oleosidade e notas atípicas para sua região de origem.

Lote 1: Sémillon 50% - Sauvignon Gris 50% (barril). Lote 2: Puro Sauvignon Gris (barril).

Lote 3: Sauvignon Gris 58% - Sémillon 42% (tanque de aço inoxidável).

Lote 4: Sémillon Puro (Barril + Fermentação Malolática)."

Sélection et assemblage de quatre lots différents de Sémillon et Sauvignon Gris qui ont fait leur fermentation alcoolique en barriques. Élevage sur lies avec bâtonnage pendant plus de 3 mois pour gagner du volume en bouche et de la complexité aromatique. Toujours dans une recherche de profils originaux, le lot 4 de Sémillon a effectué une seconde fermentation, la fermentation malolactique, fermentation caractéristique de la vinification des vins blancs de Bourgogne, ce qui a apporté de la rondeur, du gras et des notes atypiques pour sa région d'origine.

Lot 1: Sémillon 50% - Sauvignon Gris 50% (barrique). Lot 2: Sauvignon Gris (barrique).

Lot 3: Sauvignon Gris 58% - Sauvignon Gris 42% (cuve inox). Lot 4: Sémillon (barrique + Fermentation Malolactique).

Região Region

Caudrot. Bordeaux. Entre-deux-Mers. França

Caudrot. Bordeaux. Entre-deux-Mers. France

Vinhedos Vignes

19 a 80 anos | Orientação da treliça: N-S | Inclinação do terreno: Em coteau, exposição a Sul.

Solos argilo-calcários com manchas de cascalho/arenosos na superfície.

19 à 80 ans d'âge | Orientation d'espaliers: N.S | Inclinaison du terrain: en coteau, exposé au Sud.

Sols Argilo-Calcaires avec des tâches graveleuses/sableuses en surface

Fermentação e Envelhecimento Fermentation et Élevage

Em tanques de inox e barris de carvalho francês

En cuves en acier inoxydable et barriques de chêne français

Álcool Alcool

14,5% vol.

14,5% vol.

Temperatura de Serviço

10°C a 13°C

Température de Dégustation

10°C à 13°C

Potencial de Guarda

10+ anos

Temps de garde

10+ ans+

@PIENSAWINES
WWW.PIENSAWINES.COM
INFO@PIENSA.FR

-

FRANCE | ARGENTINA

PIENSA
FRANCE