

**REMINISCENCE**  
FRANCE **PIEMSA**

**REMINISCENCE**  
**V**

2016

VIN DE FRANCE

# REMINISCENCE V 2016

VIN DE FRANCE ~ TERROIR BLEND



"Millésime dont la première moitié de l'année a été plus humide (850 mm) et l'été plutôt sec, avec des nuits relativement fraîches et quelques pluies qui ont débloqué le stress hydrique en permettant une maturation en douceur des polyphénols.

Style: Délicat ~ dans l'équilibre | Cerises noirs, prunes & marmelade de fruits rouges | Épices, réglisse, caramel & vanille | Amandes et noisettes grillés | Tanins ronds et soyeux, de texture fine et subtile | Un vin qui amène au lyrisme et l'introspection. "

Alejandro M. López  
Winemaker | Biologiste

## Origen y Composición

### Origine et Composition

Selección y assemblage no develado de diferentes lotes de Merlot, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc con crianza en barricas viejas de roble francés durante 4 años.

Sélection et assemblage non dévoilé des différents lots de Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc élevés en vieux fûts de chêne français pendant 4 ans

## Apelación

### Appellation

Vin de France

Vin de France

## Región

### Region

Caudrot. Burdeos. Entre dos Mares. Francia

Caudrot. Bordeaux. Entre deux Mers. France

## Viñedos

### Vignes

Entre 15 y 40 años | Orientación de espalderos: N-S |

Inclinación del terreno: En coteau, exposición al Sur.

Suelos arcilloso calcáreos con manchas de grava/arenoso en superficie.

Entre 15 et 40 ans d'age | Orientation d'espaliers: N-S |

Inclinaison du terrain: en coteau, exposé au Sud.

Sols Argilo-Calcaires avec des taches graveleuses/sableuses en surface.

## Fermentación y añejamiento

### Fermentation et Elevage

Barricas de Roble francés durante 4 años

Élevés en vieux fûts de chêne français pendant 4 ans

## Alcohol

13,5%

### Alcool

13,5%

## Temperatura de Servicio

14°C a 16°C

### Température de Dégustation

14°C a 16°C

## Potencial de Guarda

10+ años

### Temps de garde

10+ ans