

REMINISCENCE
FRANCE PIELSA

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.

Origen y Composición

Origine et Composition

Selección y assemblage de 4 lotes diferentes de Sauvignon Gris y Sémillon cuya fermentación alcohólica ha sido en barricas de roble francés y ha sido criado y removido sobre lías durante 3 meses otorgándole gran volumen en boca y complejidad aromática.

En particular, en esta búsqueda de perfiles originales, el lote 4 ha realizado íntegramente su fermentación maloláctica, aportando redondez, notas grasas y atípicas para su región de origen.

Lote 1: Sémillon 50% - Sauvignon Gris 50% (barrica). Lote 2: Sauvignon Gris puro (barrica).

Lote 3: Sauvignon Gris 58% - Sémillon 42% (tanque de acero inoxidable).

Lote 4: Sémillon Puro (Barrica + Fermentación Maloláctica).

Sélection et assemblage de quatre lots différents de Sémillon et Sauvignon Gris qui ont fait leur fermentation alcoolique en barriques, mais aussi on les a bâtonné -élevage sur lies- pendant plus de 3 mois pour gagner du volume en bouche et de la complexité aromatique. Notamment, dans cette recherche des profils originaux, le lot 4 a fait entièrement sa fermentation malolactique en apportant 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 pur (barrique).

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

Región

Region

Caudrot. Burdeos. Entre dos Mares. Francia

Caudrot. Bordeaux. Entre deux Mers. France

Viñedos

Vignes

19 a 80 años | Orientación de espalderos: N-S | Inclinación del terreno: En coteau, exposición al Sur. Suelos arcilloso calcáreos con manchas de grava/arenoso en superficie.

19 a 80 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

En tanques de acero inoxidable y barricas de roble francés

En cuve en acier inoxydable et barriques de chêne français

Alcohol

Alcool

14,5%

14,5%

Temperatura de Servicio

Température de Dégustation

10°C a 13°C

10°C a 13°C

Potencial de Guarda

Temps de garde

10+ años

10+ ans