

REMINISCENCE
FRANCE **PIEMSA**

REMINISCENCE VI

2018

VIN DE FRANCE

REMINISCENCE VI 2018

VIN DE FRANCE



"Millésime caractérisé pour une très longue période pluvieuse et forte chaleurs pendant l'été, parfois caniculaire, avec des nuits fraîches, des maturités élevées et petites baies, donc plus de concentration de sucres et polyphénols dans la grappe ~ fermentation alcooliques plus longues.

Style: Alpha, profond | Fruits rouges et noirs bien mûrs | Fruits de bois | Réglisse, cacao et grains de café torréfiés | Eucalyptus & menthol | Rond, audacieux, belle structure et volumineux | Boisé chauffe M & M+ | Grande joie ~ fierté du père. "

Alejandro M. López
Winemaker | Biologiste

Origen y Composición
Origine et Composition

Single Vineyard Merlot 100% | Inolvidable.
Single Vineyard Merlot 100% | Inoubliable.

Apelación
Appellation

Vin de France
Vin de France

Región
Region

Caudrot. Burdeos. Entre dos Mares. Francia
Caudrot. Bordeaux. Entre deux Mers. France

Viñedos
Vignes

30+ años | Orientación de espalderos: N-S |
Inclinación del terreno: En coteau, exposición al Sur.
Suelos arcilloso calcáreos con manchas de grava/arenoso en superficie.
30+ 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

14°C a 16°C
14°C a 16°C

Potencial de Guarda
Temps de garde

10+ años
10+ ans