

**REMINISCENCE**  
FRANCE **PIEMSA**

# REMINISCENCE V

2016

VIN DE FRANCE

# REMINISCENCE V 2016

VIN DE FRANCE ~ TERROIR BLEND



A vindima de 2016 foi um ano em que a primeira metade foi bastante úmida (850 mm) e o verão foi relativamente seco, com noites frescas e chuvas isoladas que permitiram desbloquear o stress hídrico e assim favorecer um amadurecimento polifenólico suave e delicado.

Delicado ~ em equilíbrio | Cerejas pretas, ameixas & geléia de frutas vermelhas | Especiarias, Alcaçuz, Caramelo e Baunilha | Amêndoas e avelãs torradas | Taninos redondos e suaves, com uma textura fina e sutil | Um vinho que leva ao lirismo e à reflexão.

Le Millésime 2016 a été marqué par une forte humidité les six premiers mois (850 mm) et un été plutôt sec, avec des nuits relativement fraîches et quelques pluies estivales qui ont débloquent le stress hydrique ce qui a permis une maturation en douceur des polyphénols.

Délicat, équilibré | Cerises noires, prunes & marmelade de fruits rouges | Épices, réglisse, caramel & vanille | Amandes et noisettes grillées | Tanins ronds et soyeux, Texture fine et subtile | Un vin qui amène au lyrisme et l'introspection.

## Origem e Composição

Seleção e blend não divulgados de diferentes cortes de Merlot,

**Origine et Composition** Cabernet Sauvignon e Cabernet Franc por 4 anos em barris envelhecidos de carvalho francês.

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

## Apelo

Vin de France

## Appellation

Vin de France

## Região

Caudrot. Bordeaux. Entre-deux-Mers. França

## Région

Caudrot. Bordeaux. Entre-deux-Mers. France

## Vinhedos

Entre 15 e 40 anos | Orientação das treliças: N-S |

## Vignes

Inclinação do terreno: Em coteau, exposição a Sul.

Solos argilo-calcários com manchas de cascalho/arenoso na superfície

Entre 15 et 40 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

Barril de carvalho francês por 4 anos

## Fermentation et Élevage

Élevés en vieux fûts de chêne français pendant 4 ans

## Álcool

13,5% vol.

## Alcool

13,5% vol.

## Temperatura de Serviço

14°C a 16°C

## Température de Dégustation

14°C á 16°C

## Potencial de Guarda

10+ anos

## Temps de garde

10 ans +

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

-

FRANCE | ARGENTINA

**PIENSA**  
FRANCE