

TOTEM

LA MOULINE



TOTEM

VIN DE FRANCE - 13°

MILLÉSIME 2020



Oeil

Pourpre, dense
et profond



Nez

Fruits noirs, épices,
notes chocolatées
en finale



Bouche

Notes de fruits noirs,
épices, poivre blanc,
tanins enrobés
complexe



Cépages

Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc



Sol

Grave majoritaire



Vendanges

Sélection parcellaire

VINIFICATION & ÉLEVAGE

Vinification sans SO2 avec un passage sur table de tri densimétrique.

Un travail de macération en fin de fermentation alcoolique est réalisé avec des températures de 32°C dans le chapeau. Une dégustation quotidienne permet de déterminer la date des écoullages.

Les températures de fermentation qui n'excèdent pas 28°C sont adaptées selon les cépages et les terroirs. L'élevage et l'affinage sont réalisés en barriques neuves et eggonums® pendant 18 à 24 mois.

LA PRESSE EN PARLE

“Une bouche plutôt ample avec une fraîcheur bien gardée, des fruits rouges savoureux, des épices douces.”