

AMS TRAM GRAM - Chapi-Chapo 2020

Ce vin marie le terroir frais de Limoux avec le Malbec et le terroir plus chaud du Minervois avec du Petit Verdot. Cet assemblage improbable est l'essence même de notre philosophie AMS TRAM GRAM. Vous ne trouverez ça nulle part ailleurs

Dégustation

Robe rouge pourpre profond. Les arômes sont opulents. Toujours de belles notes fruits rouges mêlées à des touches de fruits exotiques. La bouche est souple, ronde, harmonieuse et fruitée. La gourmandise de ce vin est au rendez-vous avec... du plaisir simple et original. Telles les odeurs de votre enfance, vous vous souviendrez de votre premier verre de Chapi-Chapo.

Appellation

IGP Pays d'Oc

Millésime

2020

Cépages

60% petit verdot, 40% Malbec

Rendement

50 HL / Ha

Degré

14 % alc. /vol

Terroir

Argilo calcaire.

Le climat est méditerranéen avec des influences continentales typiques du terroir de Limoux pour notre Malbec et plus proche du littoral concernant le Petit Verdot.

Vinification

Vinification traditionnelle, avec un éraflage total et un foulage partiel à 40 %.

Des petits remontages de 10 minutes sont effectués quotidiennement avec une température de fermentation située entre 25 et 28°C.

La cuvaison totale est de 3 semaines. La fermentation malolactique est effectuée sur vin débourbé.

Élevage

Le vin est élevé en futs de 2 ans durant 3 mois.