

Ministre Impérial

Production : 6 000 bouteilles

Cépages

Sciaccarello, Nielluccio, Morescola, Morescono,
Montanaccia, Carcajolo Nero, Aléatico

Terroir

Arènes granitiques à sablo-limoneuses

Exposition

Nord à Nord-Ouest

Mode de culture

Biodynamie avec influence des pratiques de
phytothérapie. Labour au cheval et maîtrise de
l'enherbement hivernal grâce à notre troupeau
de brebis.



Vendange

Manuelle en caissettes.

Tri systématique de la vendange à la vigne et au chai.

Vinification

Réception par gravité, vendange non-foulée.

Vinification en cuves bois tronconiques thermorégulées. Macération de plusieurs semaines, alternance de pigeages et remontages.

Elevage

Elevage en foudre et demi-muid de 600L pendant 12 mois puis élevage en cuve inox de plusieurs mois. Filtration légère si nécessaire à la mise en bouteille. Elevage en bouteille de 6 mois minimum.

DEGUSTATION

Robe cerise noire et reflets rubis, le nez puissant évoque une touche de fruits rouges acidulés (groseille et cassis).

Ce vin est finement boisé, légèrement fumé et on y retrouve la note minérale caractéristique du Domaine. Les tanins sont très élégants et la longue persistance est très complexe.