

VIGNOBLES
SIOZARD



IPSUM

Pur Carménère



Millésime / Vintage 2018 :
15,5/20 « La Revue du Vin de France »



100% Carménère



0,5 Hectare



3 000

bouteilles/an
bottles / year

Vinification classique en cuves thermo-régulées. Macération pendant 5 jours. Fermentation alcoolique pendant 10 jours à 20° C.

Classic vinification in temperature controlled vats. Maceration during 5 days. Alcoholic fermentation during 10 days at 20°C.

Cette cuvée exceptionnelle, élaborée uniquement à base de Carménère, possède en nez de légères notes de cerises qui viennent subtilement s'équilibrer avec les touches épicées de poivre noir. Les tanins sont ronds et la fraîcheur en bouche offrent une très belle finale.

This exceptional Carmenere cuvee offers delicate notes of cherries which subtly come to balance itself with the spicy touches of black pepper. Tannins are round and the freshness in mouth offers a very beautiful final.

Potentiel de garde / Ageing potential :
3 à 5 ans - 3 to 5 years

