



## Fiches techniques des vins

### - Dolia Terre de Grenache



**Producteur** : Philippe Viret

**Appellation** : Vin de France

**Millésime** : 2009

**Superficie** : Parcelles de grenache sélectionnées pour l'élaboration de vins en Dolia.

**Terroir** : Argilo calcaire

**Cépages** : Grenache

**Rendement** : Faible | **Vendanges**: Manuelles en petites caissettes

**Vinification**: En Dolia durant 12 mois.

Fermentation et macération longue en grain entier, lui assurant une identité aromatique très originale.

**Élevage** : En Dolia puis un retour en cuve traditionnelle afin de préparer la mise en bouteille.

**Mise en bouteille**: 24 mois après la récolte, sans filtration et sans sulfite ajouté.

**Service** : 14 à 18°C

**Commentaire et presse** : *Vin de grande ampleur, avec une verticalité impressionnante.*

*L'ampleur et la concentration des grands grenaches est au rendez-vous.*

*Un vin hors catégorie.*

**Quantité de bouteilles produites** : 2 000