

Nuit de la Providence

Fiche technique 2022

Appellation : Bordeaux
Terroir : Palu sèche
Superficie : 2ha50
Densité de plantation : 40% 5500pieds/Ha ; 60% 5000pieds/Ha
Age de la vigne : 40 ans
Pratiques culturales : Médocaine à 2 astes. Epamprage manuel. Absence de désherbage chimique et enherbement naturel. Récolte mécanique et manuelle.

Vinification : Vinification parcellaire ; Vinification douce avec sélection des vins de presses à la barrique ;

Elevage : Elevage en barriques de 1 ou 2 vins. Collage au blanc d'œuf.

Rendement : 20HI/Ha
Assemblage : 90% Merlot ; 10% Petit Verdot
Proportion Grand Vin : 50%
Degrés alcooliques : 14.5%
PH : 3.80

Dégustation

Un vin à mi-chemin entre la complexité du Clos La Providence et la gourmandise de l'Impro. Un vin à l'attaque charnue et généreuse, une bouche dense et crémeuse et un bouquet mûr et complexe... bref, un vin de plaisir à ouvrir le plus souvent possible, autour de gratons à l'apéro ou autour d'une belle tablée d'affamés ! Servir à 18°C.