



Les Chemins de Sève



#### LE VIN

Propriétaire - Marque / Domaine

Domaine Les Chemins de Sève - Loïc Massart

Cuvée

Jamais sans Sam

Dénomination

IGP Principauté d'Orange

Type

Rouge

Millésime

2021

Cépages

Syrah 50%, Alicante-henri-bouschet 25%, Mourvèdre 25%

#### EN BREF

fraîcheur, fruit, structure, souplesse

#### PRÉSENTATION

Terroir

Texture Calcaro-Sableuse, de limons, avec une zone de galets roulés pour l'alicante.

Dates de vendanges

Vendangé à la main, les 12 et 13 septembre et le 1er octobre 2019 (mourvèdre)

Vinification

Egrappage, macération en cuve béton (Syrah et alicante) et inox (mourvèdre) de 16 jours en moyenne à une température comprise entre 23 et 27°C avec des remontages doux et quotidiens puis des bâtonnages et quelques pigeages en fin de macération.

Elevage

Cuve inox 100% pendant 10 mois

#### CONSEILS

Potentiel de garde

5 à 10 ans

Dégustation

Robe pourpre profond, Nez frais de violette et de fruits noirs, relevés de cuir. La bouche est souple, fruitée et légère mais structurée, cadrée de tanins soyeux.

#### CARACTÉRISTIQUES

Teneur en alcool: 13 % vol.

Labels viticoles: AB Agriculture Biologique

#### DONNÉES TECHNIQUES

Superficie du vignoble: 0,6 ha

Age moyen des vignes: 35 ans

1/2

Loïc Massart

2365 route d'Orange, 84110 VAISON LA ROMAINE

Tel. +33 6 63 37 44 61 - lescheminsdeseve@yahoo.fr

lescheminsdeseve.com - facebook.com/lescheminsdeseve

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



INTER RHÔNE



*Les Chemins de Sève*

Rendement: 33 hL/ha

Volume de production: 2600 bouteilles

Sucre résiduel: 0,2 g/l

pH: 3,74

Acidité volatile: 0,4 g/l

Acidité totale: 3,3 g/l

SO2 total: 34 mg/L

