

LES AMANDIERS 2015

CARACTERISTIQUE DU VIGNOBLE

Vignoble :	La Livinière
Cépages :	Syrah – Grenache
Appellation :	AOC Minervois Cru la Livinière
Parcelle :	1 Ha
Altitude :	350 m
Densité :	5000 pieds/ha
Sols :	Mix Argile, Calcaire et grès
Faune /Flore :	Garrigue, pins, lavande, thym
Taille :	Gobelet
Exposition :	Sud
Rendement :	30hl/ha
Plantée en :	1983
Age des vignes :	30 ans

VINIFICATION

Type de presse :	Presse vertical
Extraction :	Remontage
Maceration :	5 semaines
Temperature de fermentation:	25°C
Fermenté en:	Cuve bois
Malolactique :	100%
Filtration / Collage	Non
Elevage :	16 mois en barriques neuves Radoux Blend

ANALYSE

Acidité	3,52 = ph
Alcool:	14,5%
Sucre:	2 g/l
Production :	Très limitée, seulement 1800 bouteilles et 250 magnums chaque année

FICHE LOGISTIQUE

Gencode bouteille :	3591800110374
Gencode caisse :	3591806110071
Palette :	Europe 80*120
Bouteille par palette :	480
Caisses par palette et par couche :	80 caisses par palette
Poids :	850 Kg
Caisse (dimension) :	6 bouteilles (504 Lo*100 ha*309 la)
Poids caisse :	10,20 Kg
Sens :	Couchées
Marquage :	Sticker name Product + GENCOD
Bouteille (dimension) :	75 cl (300 mm Hauteur * 91,5 mm Diametre)