



CHATEAU  
**MARIS**

*Le Zulu*

**2016**



Le Zulu est un vin sans intrants, sans sulfites ajoutés élaboré à partir de raisins de l'appellation **MINERVOIS AOC**.

*Syrah Grenache - 14,5 vol. alcool*



**NEZ :**

---

Des arômes de fruits rouges et d'épices.

**DEGUSTATION :**

---

Un vin de plaisir, très frais, caractérisé par un fruité agréable. Il pourrait s'accompagner parfaitement d'un apéritif.

**VINIFICATION :**

---

Les raisins sont macérés à 28°C en cuve béton durant 3 semaines et fermentés à 25°C. L'extraction se fait par pigeage et remontage. Nous n'ajoutons aucun sulfites de la vendange jusqu'à la mise en bouteille.

*Le vin est ensuite élevé en cuve béton pendant 4 à 5 mois.*

**Temperature de dégustation : 16 – 18 °C**

**Potentiel de garde : 3 – 5 years**

# LE ZULU 2016

## CARACTERISTIQUES DU VIGNOBLE

|                       |                                |
|-----------------------|--------------------------------|
| Localisation :        | La Livinière                   |
| Cépages :             | Dominant Syrah- Grenache       |
| Appellation:          | AOC Minervois Cru la Livinière |
| Altitude:             | 280 m                          |
| Densité de vigne :    | 4000 pieds/ha                  |
| Terroir :             | Argilo-calcaire                |
| Taille :              | Cordon                         |
| Date de vendanges :   | 20 Septembre 2016              |
| Yield:                | 45hl/ha                        |
| Année de plantation : | 1992                           |
| Age de la vigne:      | 25 ans                         |

## VINIFICATION

|                                     |                 |
|-------------------------------------|-----------------|
| Type de Presse:                     | Presse vertical |
| Extraction:                         | Remontage       |
| Temps de macération:                | 2 semaines      |
| Temps de fermentation/ temperature: | 24°C            |
| Fermentation:                       | Cuve béton      |
| Malolactique :                      | 100%            |

## ANALYSE

|                     |                 |
|---------------------|-----------------|
| Acidité:            | 3,6 g/l         |
| Alcool:             | 14,5 %          |
| Sucre résiduel:     | 2 g/l           |
| Production totale : | 5000 bouteilles |

## FICHE LOGISTIQUE

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| Gencode bouteille             | 3591800114035                                    |
| Gencode carton                | 3591806110101                                    |
| Palette                       | Palette UMF 1200*1000                            |
| Cols par palette              | 600  |
| Cartons palette et par couche | 112 cartons par palette, 5 couches de 25 cartons |
| Poids                         | 780 Kg   |
| Carton (dimensions)           | 6 Bouteilles (300 long*175 haut*245 lrg)         |
| Poids Carton                  | 7.5Kg  |
| Sens du carton                | Debout   |
| Marquage                      | Sticker nom produit + GENCOD                     |
| Bouteille (dimension)         | 75 cl (295 mm Hauteur * 87,5 mm Diamètre)        |