



# BURGHESSE ROUGE

**TERROIR :** Sélection parcellaire sur les arènes granitiques des coteaux de Tizzano.

**CEPAGE :** 65% Sciaccarellu, 20% Minustellu, 10% Elegante, 5% Carcaghjolu Neru.

**VINIFICATION :** Vendange égrappée, triée à la vigne et en cave, fermentation en foudre. Entonnage puis sélection des meilleurs demi-muids pour la mise en élevage prolongé

**ÉLEVAGE :** 30 mois demi-muids et 6 mois en bouteille.

**ROBE :** Robe profonde grenat avec reflets tuilés.

**DEGUSTATION :** Ample et structuré, ce vin pousse tous les curseurs. Il associe la pureté éclatante d'un Ermite au caractère du Myrtus



BURGHESSE ROUGE