

Domaine Balansa Versicolore 2022



Unités : 6 bouteilles par caisse
Format : 750ml
Statut : Disponible

Pays	France
Producteur	Domaine Balansa
Appellation	Vin de France
Région	Languedoc
Couleur	Rouge
Intensité	N/D
Temps de Garde	5-10 ans
Encépagement	100% Carignan
Viticulture	Nature
Vinification	Vendanges manuelles en petites cagettes ; Macération carbonique pendant 15-20 jours.
Sol	Sol Schisto-Calcaire - Vignes Centenaires en coteaux Villeneuve-les-Corbières
Élevage	Un élevage de 9 à 12 mois a lieu en fût de chêne.

Ce qui le rend unique

Versicolore est un vin rouge, monocépage de vieux carignans centenaires (les plus vieilles vignes du domaine), issus de sols de schistes, dans le massif des Hautes Corbières. L'agriculture est certifiée biologique et biodynamique. La vendange est manuelle, réalisée en petites cagettes de 13kg. En cave, le carignan est vinifié en macération carbonique pendant 15-20 jours. Par ailleurs, la vinification est peu interventionniste : levures indigènes, ni collage ni filtration et une dose homéopathique de soufre à la mise en bouteille (inférieur à 15mg/l). Un élevage de 9 à 12 mois a lieu en fût de chêne.

A la dégustation, ce vin rouge révèle des arômes