

# ESPELIDA

## HISTOIRE DE CEP



**APPELLATION : I.G.P. Périgord**

**Certifié biologique**

**MILLÉSIME : 2021**

**CÉPAGES : Cabernet Sauvignon 90%, Merlot 10%**

**DEGRE : 13%**

**ORIGINE ET TERROIR :** Les raisins, vendangés à la main, sont issus du vignoble du Château Tourmentine à Monestier, au Sud-Ouest du Bergeracois. Le domaine est certifié en agriculture biologique et utilise aussi la biodynamie, le sol est calcaire et argilo-calcaire.

**MILLESIME :** 2021 est un millésime marqué par de fortes pluies et des températures plutôt basse au printemps et en été. Les raisins ont été vendangés assez tardivement, afin d'avoir une bonne maturité phénolique et soigneusement triés. C'est un millésime qui se construit tout en fraîcheur et en élégance.

**VINIFICATION ET ÉLEVAGE :** Raisins égrappés et vinifié de manière douce, par remontages courts effectués surtout en début de fermentation, et pigeages manuels en cuve inox. L'élevage s'est déroulé en fûts de deux à quatre vins. Certification biologique

**POTENTIEL DE GARDE : 6-8 ans**

