



thierry constantin

VIGNERON-ÉLEVEUR
CH - 1962 PONT DE LA MORGE
WWW.THIERRYCONSTANTIN.CH



Fiche technique : "Les Bacchanales"

- Dénomination du vin : "Les Bacchanales" AOC Valais
- Couleur : Rouge
- Cépage : Merlot (85 %) & Cabernet Sauvignon (15 %)
- Millésime : 2022
- Age des Vignes : 10 à 29 ans
- Situation des parcelles, Lieu dit, altitude et densité :
"Corbassières " et "Pont de la Morge" commune de Sion 490 m 12'000 pieds/ha
"Molignon" commune d'Ayent 620 m 12'500 pieds/ha
- Exposition : Sud
- Nature du sol : Vignes en terrasses. Sol sec et caillouteux, schistes et ardoises.
- Vendanges manuelles le 06.09.2022
- Rendement : 35 hl/ha
- Type de vinification : Macération pré-fermentaire durant 5 jours, fermentation thermorégulée, cuvaison 20 jours, rétrogradation malo-lactique, non filtré.
- Elevage : 30 mois en barrique de chênes 450 lt. 100% bois neuf
- Bouteilles : Bordelaise europe 750 ml. bague cétie
- Bouchage : Bouchon liège 49 x 24 NDTech TCA free
- Carton : Caisse bois de 6 bouteilles couchées
- Mise en bouteille au domaine
- Alcool : 14.2 % vol.
- Dégustation : Vin charpenté et tonique aux arômes d'herbe fraîche et de poivrons mûrs mêlés aux fragrances de cuir et de fruits noirs. Vin massif et digeste.
- Température de service : 11 à 14°
- Alliance gastronomique originale : Boudin noir poellé, rognons à la moutarde, Osso bucco, gigot d'agneau à l'ail.
- Prix privé : 32.00 Sfr/ btl. TTC



Thierry Constantin, Vigneron-encaveur, Rte de Savoie 99, CH-1962 Pont de la Morge (Valais)
E-mail : info@thierryconstantin.ch Web : www.thierryconstantin.ch
Tel fixe : +41 27 346 61 21 Tel mobile : +41 79 433 16 81 Telefax : +41 27 346 60 20