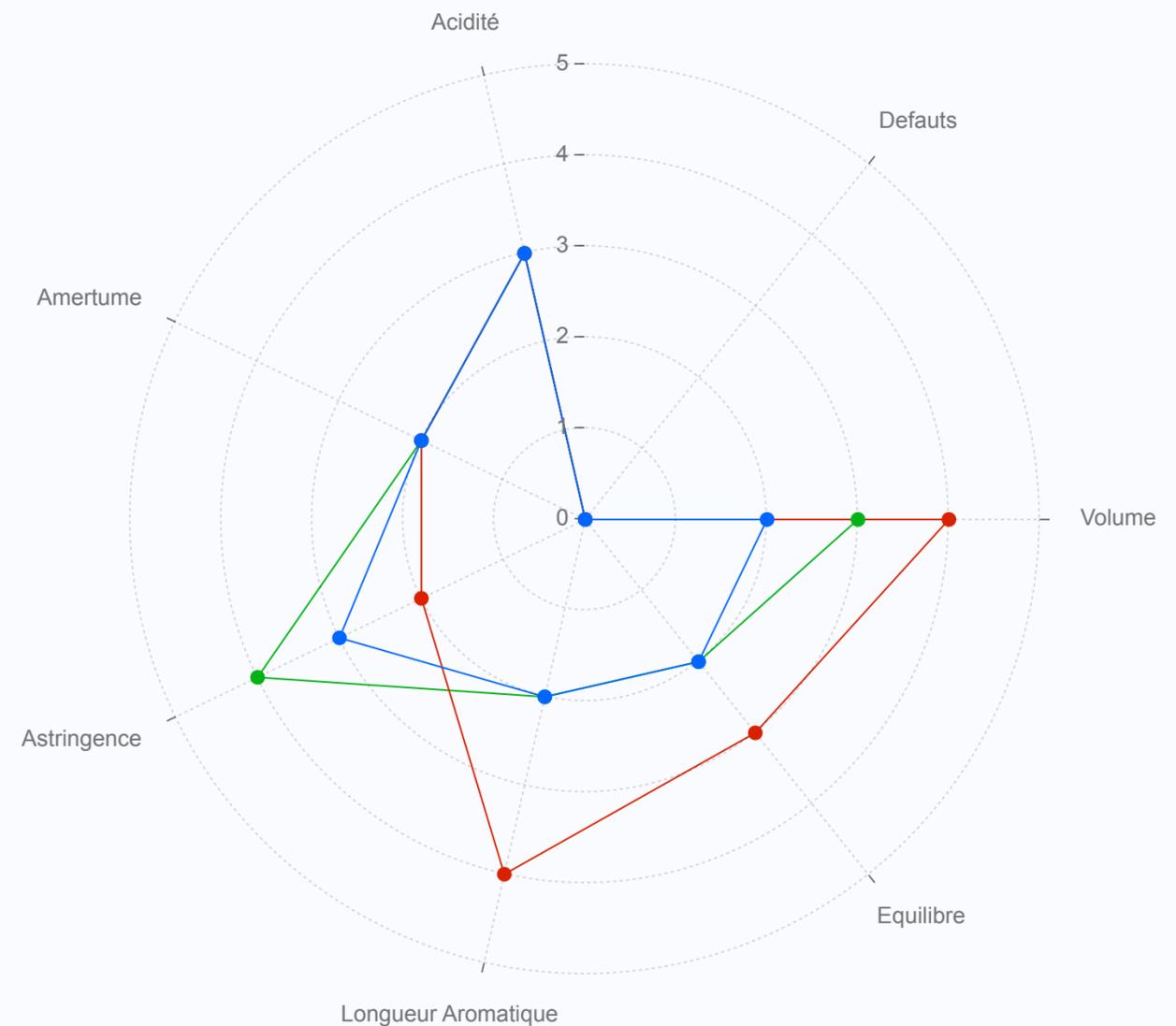


# DEGUSTATION DE CONTROLE COMPARATIVE

## ✓ Analyse Gustative

**VIT VINIF**  
EQUIPEMENTS DE VINIFICATION

- ✓ Cépages: Cabernet Sauvignon et Merlot
- ✓ Appellation Bordeaux Supérieur
- ✓ Millésime 2022, 5 mois d'élevage



- LOT C7 Barrique :Fruité en bouche avec une finale sec et dur
- LOT C7 Amphore CARBONE, argiles 100% certifiées d'Impruneta (cuisson 1000°) : Très rond et gras
- LOT Contenant composé d'argiles italiennes (cuisson 1200°) : Sec et dur

Interprétation issu du rapport d'analyse COFRAC n° 146300 par le Laboratoire Excell à Florac le 06.03.2023

# MASSIMO CARBONE WINEJARS

## LES BENEFICES APPORTES AU VIN ROUGE

- ✓ *Assouplissement des tanins*
- ✓ *Augmentation de la longueur aromatique*
- ✓ *Equilibre et volume en bouche*
- ✓ *Préservation de la couleur*
- ✓ *Amplification des arômes sans notes boisées*

*NB 100% des argiles sont certifiées d'Imprunetta*