



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 : 2018
- Age des Vignes : 6 à 25 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 08.09.2018
- Rendement : 35 hl/ha
- Type de vinification : Macération pré-fermentaire durant 5 jours, fermentation thermorégulée, cuvaison 20 jours, rétrogradation malo-lactique, non filtré.
- Elevage : 24 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 : 13.7 % 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](mailto:info@thierryconstantin.ch) Web : [www.thierryconstantin.ch](http://www.thierryconstantin.ch)  
Tel fixe : +41 27 346 61 21 Tel mobile : +41 79 433 16 81 Telefax : +41 27 346 60 20