

Type : Vin rouge

Millésime : 2022

Cépages : Cabernet Cortis : cépage hybride allemand tolérant aux principales maladies cryptogamiques de la vigne

Age des vignes : 10 ans

Terroir : Sol argilo-calcaire situé à environ 400 m d'altitude sur les contreforts pyrénéens, les températures y sont de 2 à 3°C inférieures à celles enregistrées en moyenne dans la région.

Climat : Méditerranéen qui connaît des influences océaniques entraînant la présence d'une végétation composée de garrigue mais surtout d'arbres à feuilles caduques dont notamment des chênes de blancs.

Rendement : 25 hectolitres par hectare

Mode de culture : Labellisé Nature & Progrès et certifié AB, fertilisation organique, enherbement naturel un rang sur deux, taille Royat. Aucun traitement phytosanitaire à ce jour.

Volume de cuvée: 400 bouteilles.

Vendanges : Manuelles en petits bacs afin de respecter au mieux l'intégrité des baies.

Vinification : Macération carbonique, fin de fermentation et élevage sur levures indigènes pendant 4 mois sur lies fines dans le respect des arômes. Ce vin n'est ni filtré, ni collé, ni sulfité.

Mise en bouteille : Par nos soins au domaine

Dégustation : Robe : rubis limpide et brillant

Nez : riche de fruits rouges et d'épices

En bouche : une attaque franche sur des arômes de fruits rouges acidulés et d'épices douces. Un vin agréablement léger et gouleyant.

Garde : Consommable dès 2023.

Accord mets et vins : Simplement à l'apéro ou accompagne les viandes blanches, les légumes grillés.

Conseils de service : Servir un peu frais.
