

FICHE TECHNIQUE

EPIPHYTE

« Les épiphytes sont des plantes qui se développent en se servant d'autres plantes comme support, parfois sans racines... Aucune concurrence entre les espèces, cette relation contribue à la complexification de l'écosystème.

Ce vin rouge épiphyte d'un terroir à vins blanc, vous surprendra par sa maturité...»

TYPE DE VIN :
TRANQUILLE

COULEURE :
ROUGE

CEPAGE :
COT (80%) GAMAY (20%)

MILLESIME :
2022 (production 1800bt)

TAV :
13%vol

TERROIR :
ARGILO-CALCAIRE

AGE DES VIGNES :
40 ANS

VINIFICATION / ELEVAGE :

Vendange manuelle en caisse, égrappage avant encuvage. Levurage par pied de cuve (indigènes). Extraction douce par un remontage rapide quotidien. Macération 12 jours. Elevage 11 mois, en barrique 400l et en jarre en grès. Mis en bouteille septembre 2023, non collé, non filtré.
SO2 total : 50 mg/L

DESCRIPTIF GUSTATIF / ACCORDS :

Couleur très profonde, marquée par la teinte du Côt (malbec).
Le nez fait preuve d'une très belle maturité, entre fruits rouges et notes cacao
L'extraction en douceur, amène une bouche gourmande, avec des tanins souples. Le vin ne manque pour autant pas de richesse et de maturité, et présente une belle longueur.
Du fait de sa souplesse et sa maturité, ce vin rouge sera très polyvalent, de l'entrée au fromage.

