

Reflets - Vin de France - Rouge - 2020

Parfaite représentation des terroirs des fiefs vendéens.

Je suis une cuvée emblématique du Domaine, un vin de la première heure, en constant renouveau, toujours apprécié, je suis un excellent vin de garde.



Cépage : Pinot Noir, Gamay, Négrette

Degrés alcoolique : 13,5° vol.

Exposition : Sud-Est

Millésime : 2019

Sols : argilo-schisteux bleus/gris et quartz.

Potentiel de garde : 7 ans

Viticulture en Biodynamie :

Préparations biodynamiques (compost de bouse MT, tisanes (orties, prêle...) dynamisées et pulvérisées. Labour, binage mécanique et manuel basé sur les rythmes terrestres et lunaires. Vendanges manuelles.

Méthode de production :

Égrappage à 100%.

Macération de 10 jours en foudre.

Élevage de 10 mois en foudre.

Dégustation

Ma robe

Rubis aux reflets violets.

Mon nez

Subtil mélange de poivre noir et de réglisse, accompagnés de fruits noirs mûrs.

Ma bouche

Équilibrée entre les fruits et les épices. Structurée par les tanins du bois, qui génèrent la longueur en bouche.

Accords :

Terrine de campagne aux cèpes et aïelles.

Rouget grillé, tapenade et basilic.
Poulet façon basquaise.