

TERROIR

MEDAILLES :

Concours de Bruxelles : Argent
Concours de Lyon : Argent
Sakura : Argent
Concours de Macon : Bronze
Concours Decanter : Commendé



CONSULTANT : Cécile Mesure.

VIGNERON : Benoît Coq.

SURFACE : 30 ha.

SITUATION :

Commune d'Eynesse sur coteaux exposés Sud Ouest sur les contreforts de la Dordogne. Altitude de 80 mètres.

TYPE DE SOL :

Différents types de sols, argileux, limoneux et calcaire. Sols drainant plus ou moins profonds et bien équilibrés.

CLIMAT :

Tempéré et océanique à influence continentale; proximité de la Dordogne ce qui permet une amplitude thermique favorable à la maturité. Pluviométrie annuelle : 971 mm

TRAVAIL DE L'HOMME :

Cépages : 80% Merlot et 20% Cabernet Franc.

Degré d'alcool : 13% vol.

Age des vignes : Moyenne de 20 ans.

Densité de plantation : 3-4000 pieds/hectare.

Rendement : 55 hectolitres/hectare.

TYPE DE VITICULTURE : Viticulture raisonnée. Rotation de semis de céréales et de légumineuses à l'automne pour décompacter et enrichir naturellement les sols (transformation de l'azote atmosphérique dans le sol), travaux en vert (dédoublage, ébourgeonnage, effeuillages mécaniques).

VENDANGE :

Mécaniques avec dégustation tous les 2 jours des baies pour obtenir la maturité voulue et optimale.

Date des vendanges :

Du 1 au 10 octobre.

Méthode de sélection :

Système selectif process : Tri mécanique des baies permettant d'écartier tout débris végétaux post vendange.

VINIFICATION :

Vinification traditionnelle en cuves inox thermo-régulées.

Macération de 3 à 4 semaines.

Type de levure :

Levures de souche bordelaise.

Température :

Une montée graduelle de 24°C à 30°C.

Remontages :

3 à 4 fois par jour pendant 4 jours.

Fermentation Malolactique :

En cuve inox thermo-régulées.

Collage : Gélatine alimentaire.

ÉLEVAGE :

Élevage en cuves inox et béton pendant 8 à 14 mois.

MISE EN BOUTEILLE :

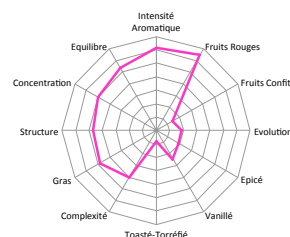
A la propriété avec une filtration.

DÉGUSTATION :

Riche bouquet de fruits noirs et rouges, accompagné d'un goût de poivre qui confère au vin un nez vibrant. Les notes fruitées luxuriantes dominent, tandis que les arômes d'herbes fraîches et l'acidité croustillante rendent la dégustation de ce vin séduisante et savoureuse. Les tanins sont mûrs et l'alcool bien intégré.

Accord mets et vins : Vin facile à boire et à aimer qui accompagnera parfaitement toute viande. Convient aussi bien aux barbecues d'été qu'aux ragoûts d'hiver.

Fruité & Gourmand



Garde optimum : 2017-2020

Capacité à vieillir : ★ ★