

LE ROUGE 2021



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

« Dans Le Rouge, la négrette s'appuie sur la syrah et le cabernet franc, trilogie savoureuse et fraîche, florale en finale. »

Noté 89/100 dans le *Guide des meilleurs vins de France 2024*

Accords mets et vins

Une cuvée passe partout qui accompagne aussi bien une belle assiette de cochonaille qu'une salade César bien assaisonnée

Détails

Caractéristiques

Terroir : Les vignes sont situées sur la plus haute terrasse du Tarn à environ 200 m d'altitude. Les sols sont des alluvions composés essentiellement de cailloux, graves, et limons.

Cépage : 60 % Négrette - 20 % Syrah - 5 % Cabernet Franc - 5 % Cabernet Sauvignon - 10 % Gamay.

Viticulture : Non épargné au tout début par les recettes modernes de culture et de vinification, le domaine se recentre au début des années 2000 sur des techniques de culture douces. La recette est simple : Un travail de la vigne au plus proche du terroir, sans engrais ni désherbants, en privilégiant les produits naturels, la récolte d'une vendange très mure, très saine et triée.

Vinification : Afin de respecter la typicité du terroir et des cépages, nous n'utilisons que les levures naturelles présentes sur la peau du raisin au moment des vendanges. La fermentation se fait dans des cuves en inox, équipées d'une maîtrise thermique sous forme de ruissellement d'eau froide. Les vinifications se font cépage par cépage.

Elevage : Après un élevage de 18 mois et deux soutirages, le vin est mis en bouteille entre Mars et Septembre N+2.

Dégustation

Robe : Grenat intense

Nez : Frais sur le petit fruit rouge (cassis, framboise...) et une subtile épice (poivre)

Bouche : Attaque fraîche avec un joli milieu de bouche sur le petit fruit rouge

Finale : Légère pointe tannique qui amène du relief

Garde : 3 à 4 ans

