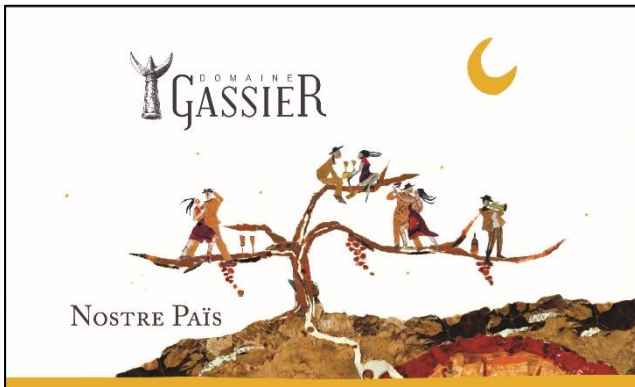


## NOSTRE PAÏS ROUGE 2017



Cette cuvée exprime notre recherche d'élégance, de pureté et de minéralité. Nous avons choisi la complexité d'un assemblage de cinq cépages produits sur nos terroirs les plus calcaires, plutôt qu'un élevage marqué par le bois.

Je pensais que 2016 était pour moi le meilleur millésime de ma carrière, je ne sais pas si 2017 ne va pas être encore meilleur, malgré une toute petite récolte : couleur intense, fruit frais explosif, cœur de bouche ample et dense, tanins fins et serrés et le tout avec une patte résolument hédoniste.

**Terroirs:** galets roulés & sable limoneux, safres et argile calcaire – AOP Costières de Nîmes – Certifié Bio

**Cépages:** 55% Grenache, 25% Syrah, 10% Mourvèdre, 5% Carignan & 5% Cinsault

### Travail du vignoble & de cave :

- agriculture biologique certifié
- sélection des parcelles de vieilles vignes aux rendements naturellement faibles sur terroirs calcaires & sur « grès »
- récolte manuelle avec tri & encuvage avec  $\frac{1}{3}$  de grappes entières et  $\frac{2}{3}$  de baies entières
- extraction longue et douce par pigeage manuel
- élevage en barriques de chêne Français de deux et trois vins pendant 12 mois pour 50% du volume sur lies et en cuves béton pour l'autre moitié.
- mise en bouteille sans filtration

### Dégustation:

- *Robe:* rouge sombre avec reflets pourpres
- *Nez:* pur et complexe, au nez de cerises aux notes subtilement poivrées, de silex, se livrant progressivement à l'aération
- *Bouche:* dynamique et veloutée, elle remplit le palais et révèle des arômes de fruits noirs, d'herbes sèches et de mine de crayon. La finale fraîche et fruitée est relevée par des notes minérales et des tanins fins et présents.

### Distinctions:

93 pts - Top 100 red wines of 2019 – *Jeb Dunnock*

**Garde :** s'apprécie dès maintenant ou à garder 5 ans

**Accord Mets/Vin:** servir entre 16 et 17°C



fromages	viandes	potager	herbes	cuisson	saucés	desserts
reblochon	veau	ratatouille	cerfeuil	rôti	tomates	chocolat noir
Pont l'Evêque	agneau	groseilles	romarin	braisé	champignons	praline
St Marcellin	canard	cocos	paprika	grillé	porto	

