

ANTICONFORMISTE ROUGE 2022 MAGNUM



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Cette cuvée BIO incarne notre engagement vers une viticulture consciente et durable. Nous avons pris le parti de l'authenticité et de la pureté, en choisissant des méthodes d'élevage qui respectent et subliment les caractéristiques naturelles du terroir. L'élevage en cuve béton brut, muïd et amphore n'est pas qu'un choix technique ; c'est une philosophie qui cherche à exprimer le meilleur du raisin, en harmonie avec l'environnement.

Accords mets et vins

Parfait sur un plat gastronomique, ANTICONFORMISTE révélera des accords subtils sur une cuisine fusion

Détails

Caractéristiques

Cépage : Merlot 95%, Cabernet Sauvignon 5%

Vendange : Chaque parcelle est vendangée à son optimum d'intensité du fruit et de maturité des tanins

Viticulture : Le vignoble est en Agriculture Biologique. Les dessous de rang sont travaillés mécaniquement, et des couverts végétaux sont installés 1 inter-rang sur 2, l'autre inter-rang étant enherbé naturellement. Il sont entretenus par tonte ou mulching. La fertilisation est raisonnée à l'aide d'analyses de sol et d'analyses foliaires spécifiques pour équilibrer les sols et les vignes.

Vinification : Les raisins sont égrappés et foulés avant d'être vinifiés à température modérée pour révéler et préserver les arômes de fruit. L'extraction se fait en douceur en début de fermentation pour libérer les tanins les plus doux.

Elevage : L'élevage de 14 mois se fait en amphore, en cuve béton et en demi-muids pour accentuer la minéralité et l'identité des vins et préserver au maximum l'expression du fruit.

Dégustation

Robe : La couleur est intense et brillante, rouge pourpre aux reflets cerise.

Nez : Le nez est fin et subtil, entre arômes de violette et de cassis puis de pain frais et de poivre.

Bouche : La bouche est concentrée avec des tanins serrés et granuleux donnant une sensation tactile minérale crayeuse.

Finale : La finale est longue entre fruit et graphite.

Garde : 5 à 10 ans

Température de service : 16°C

