# **MACHINE À COUDES 2023 ROUGE**



#### Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

RÉSISTANT, car il s de Cabernet Courtis, un ex- traordinaire cépage qui a le don de résister aux maladies de la vigne. En conséquence, peu ou pas de traitements, difficile de faire plus doux, plus propre avec la planète.

NATUREL, car en cave, seules les levures naturelles font le travail et aucun sulfite n été ajouté. L est de préserver le fruit, la pureté, l de ce jus, de ne rien faire d pour que tourne à plein régime La Machine à Coudes; que jamais l ne vienne de reposer le verre.

Tant qu faire, nous avons imprimé cette étiquette, sur du papier issu de fibres alternatives, pris le soin de choisir une bouteille allégée fabriquée à Albi, à moins de 80 kilomètres de la vigne, bouchée avec le liège des Pyrénées-Orientales voisines, cirée au lieu d capsulée avec de l industriel. Bref, vous pouvez lever le coude la conscience tranquille et l'âme légère...

### Accords mets et vins

Epaule d'agneau confite, airelles, foie de veau sauce madère, desserte d'automne entre pain d'épices, noix caramélisées

#### **Détails**

## Caractéristiques

Terroir : Grès friable ou molasse, idéal pour les cépages atlantiques et le Cabernet

Cortis.

Cépage: 100 % Cabernet Cortis

Vendange : Manuelle

Viticulture: biologique (en conversion 2024)

Vinification : Courte macération de 10 jours et élevage en cuve béton. Levures

indigènes, aucun intrant - Pas de sulfites ajoutés

Elevage : Cuve béton

# Dégustation

Robe: Rubis

**Nez :** Des superbes notes de petits fruits rouges, de cassis, de myrtilles, et également de poivron rouge et de poivre blanc. **Bouche :** Une bouche riche et séveuse, on apprécie les tannins présents et appuyés qui amènent de la mâche, de l'opulence et de la

densité au jus **Finale :** Persistante

Garde: Vin à boire dès maintenant et jusqu'en 2027.

Température de service : 17°

