

NEGRET POUNJUT 2023 ROUGE



Vignobles de France Régions viticoles VDF

Le Negret Pounjut (=négrette pointue) est un très vieux cépage de notre région. Quasiment abandonné, nous avons mis une dizaine d'années, par la prospection, pour construire une vigne. Ce cépage donne des vins peu colorés, peu alcoolisés et peu structurés : de vrais vins de copains, de soif, de "picole". Rouge léger, étonnant, épicié et gouleyant. Servi Frais, il pourra remplacer un rosé. A boire sans réfléchir.

- 100 % NEGRET POUNJUT

Vin Biologique – Qualité France SAS – FR BIO 10

Accords mets et vins

Apéritif, carpaccio de bœuf, paella, tarte à la tomate, salade de gésiers confits, Brie

Détails

Caractéristiques

Terroir : Situé sur la plus haute terrasse du TARN (altitude 220m), il correspond aux alluvions anciennes, très érodées, qui reposent sur le socle calcaire et argileux du bassin sud-ouest. Selon l'altitude ou la pente, la couche d'alluvions (cailloux, sables, limons) est plus ou moins épaisse. Le Negret Pounjut est implanté sur une parcelle très riches en cailloux, sur argiles sidérolitiques.

Cépage : 100 % Negret Pounjut

Vendange : Manuelle

Viticulture : Biologique

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 à ciel ouvert en pigeage. La macération est très courte (5 jours) afin de préserver tout le fruit du cépage.

Elevage : 6 mois en cuve. Mise en bouteille sans collage après une légère filtration

Dégustation

Robe : Pourpre légère

Nez : Explosion de fruit comme la grenadine ou la cerise

Bouche : Fraiche et croquante, fruits rouges, très digeste

Finale : Gourmande et salivante

Garde : A boire dans l'année

Température de service : 14° ou légèrement rafraîchi en été

