



Origines de la cuvée

Le SO₂ (sulfite) est un conservateur puissant largement utilisé dans les produits alimentaires depuis l'antiquité. Il reste néanmoins un additif irritant pour l'homme. Il est donc intéressant de pouvoir trouver des alternatives au SO₂ afin de proposer des vins sans sulfites meilleurs pour la santé.

Philosophie

Afin de préserver le maximum de fruit et de fraîcheur, nous avons soigneusement sélectionné notre Cabernet sur le littoral languedocien. Les méthodes de culture appliquées privilégient les principes de l'agro-écologie : Préservation et développement de la biodiversité, maîtrise et réduction des fertilisants et produits phytopharmaceutiques, maîtrise dans la gestion de l'eau, choix de matériel végétal adapté au milieu.

Vinification

Chaque parcelle est récoltée à pleine maturité et vinifiée séparément. Fermentation à température modérée (25 °C) pour préserver la fraîcheur du fruit suivie d'une macération post-fermentaire à chaud pour affiner les tanins et développer la texture.

Elevage

Elevage en cuve béton/inox sur lies fines pendant 4 mois pour développer le fruit et la texture avec maintien d'un haut niveau de CO₂ pour conserver le vin.

Notes de dégustation

Ce vin à la robe rouge sombre, nous délivre un bouquet généreux sur des notes de cassis. La bouche est ronde et gourmande, révélant des saveurs de fruits noirs avec une finale fraîche.