

by Jeff Carrel L'Eclipse



Des fûts, des demi-muids, des foudres, du rond, de l'ovale, du petit, du grand, des cépages sudistes et atlantique, des millésimes tous en bio, que de touches au piano pour composer cette symphonie. Tous les jours pouvoir s'éclipser en douce du rythme de nos vies modernes. Et pas besoin d'attendre cinquante ans pour ouvrir la prochaine.



Appellation : VDF Bio

Millésime : #6

Degré : 14,5%

Cépages : 63% Grenache / 37% Merlot

Terroir : Schiste pour le Grenache de Maury / Merlot de Limoux.

Conduite de la vigne : Grenache en Gobelet / Merlot en Royat.

Mode de vinification : Vendanges manuelles.

Elevage : Minimum 18 mois en fût de chêne grain fin et foudre.

Assemblage de plusieurs millésimes de 2014 à 2018.

Notes de dégustation :

Robe rouge avec des reflets acajou.

Le nez est gourmand sur les épices douces, pas de doute c'est du Grenache, très concentré et envoutant.

La bouche est puissante et aromatique, un vin qui allie ampleur, richesse, finesse des tanins et fraîcheur mentholée. Avec un boisé de l'élevage bien présent, sur le fruit (prune, mûre...) et les épices (poivre blanc, cannelle et réglisse...).

En accord :

Une pastilla de pigeon, du faisan aux figes, ou d'autres gibiers à plumes pour profiter de ce mélange de fruits et d'épices...

Conseils :

Servir à 16°C

Garde conseillée : 5 à 8 ans