

TERROIR

SOL : Plateau Argilo-Calcaire « La Croupe de Lestang »

CÉPAGES : 100 % Merlot

VINIFICATION

Récolte à maturité complète, cuvaison longue avec extraction modérée.

L'objectif est d'exprimer au maximum les caractéristiques du cépage et du lieu.

Mill. 2020 : conversion bio
Sélection Bordeaux Pirate
2** Guide Hachette 2023
Médaille Or Bordeaux 2023
Médaille Argent Terre de Vins 2022



DÉGUSTATION

Robe rouge soutenue avec un bel éclat.

Nez expressif au fruité précis : cerise, griotte, fruits noirs très mûrs.

En bouche : belle densité, attaque ample, fruit, fraîcheur jusqu'en finale.

Vin gourmand aux tanins enrobés, avec une belle rémanence.

SON HISTOIRE :

Soyons lucides : en débouchant cette bouteille, vous prenez un engagement pour 75cl.

Je suis le vin, je suis rond, je suis chaud, ça passe tout seul. Buvez-moi, je suis fait pour ça.

Convivial, lubrifiant social, je suis alcool certes, mais pas que.

Boisson multimillénaire, mes codes sont ancrés dans une tradition qui se renouvelle sans cesse.

De nombreuses générations de vigneronns m'ont créé, et tout autant de poètes m'ont loué et déclamé.

Laissez moi réchauffer votre cœur, tout en prenant soin de garder votre contenance, car je peux provoquer de puissantes hallucinations, allant jusqu'à l'apparition de créatures chimériques que l'on rencontre parfois sur la magnifique parcelle de la croupe de Lestang qui m'a donné naissance.



INSTANTS DE CONSOMMATION

Ce vin sera servi entre 15 et 16°C, en apéritif ou pour accompagner de la charcuterie, un rôti de veau ou un civet de lièvre. Il a un potentiel de garde de 5 à 10 ans.

