

LOU COUCARDIÉ ROUGE BIO



Questa cuvée prende il nome dal toro della Camargue, questo nobile eroe della nostra tradizione ancestrale

in cui l'uomo viene inseguito dalla bestia, e non viceversa. Forte e coraggioso, rappresenta il nostro ideale.

Qui cerchiamo di esplorare territori sconosciuti, con la speranza di trovare l'espressione più intima del nostro terroir.

Classificazione: Costières de Nîmes.

Uve: 50% Mourvèdre – 35% Grenache – 15% Syrah

Caratteristiche del Terreno: sabbia e grossi ciottoli, argilla rossa calcarea.

Vinificazione: Agricoltura biologica certificata

Selezione di terreni altamente calcarei e di vecchie viti con basse rese

Raccolta manuale con selezione di grappoli interi (30%)

Macerazione pre-fermentativa a freddo per estrarre i profumi di frutta

Lunga macerazione (30 giorni) con bâtonnage manuali giornalieri

Fermentazione malolattica in barriques

Affinamento di 24 mesi sulle fecce senza copertura SO2

Imbottigliamento senza filtrazione

Note di Degustazione: Colore molto scuro quasi nero.

Al naso è potente, mostra un'estrema complessità in cui gli aromi di frutti neri, spezie,

eucalipto e vaniglia si mescolano in grande armonia (tocchi balsamici)

In bocca è ricco e vellutato, sorprende per la sua leggerezza. Nel finale

è apprezzabile la freschezza del fruttato e la morbidezza dei suoi tannini

Gradazione Alcolica: 14,5% Vol.

Temperatura di Servizio: tra i 16 ei 17 ° C

da versare in una caraffa almeno 2 ore prima di servirlo

Abbinamenti: Piatti di carne al forno, brasati o stufati, piatti con i funghi, formaggi stagionati.

Longevità: Fino a 12 anni