



VIN BIOLOGIQUE

À NULLE AUTRE PAREILLE

AOP Corbières blanc 2022



Nos vins ont l'identité d'un terroir que nous admirons et respectons.

Les noms de nos cuvées lui rendent hommage « **À nulle autre pareille** » :
vin orange, trésor de l'antiquité.

Pour nous, une cuvée à nulle autre pareille puisqu'issue d'une technique de vinification particulière : la macération de raisins blancs.

Les amateurs de vin se laisseront surprendre par cette cuvée atypique à la couleur si originale et à l'expression aromatique particulière où se mêlent fruits secs et agrumes.

Sa structure proche du vin rouge et sa minéralité comparable au vin blanc permet d'audacieux accords mets-vins.



Terroir

Argilo-calcaire, altitude 80m.



Cépages

80% Roussane (40ans), 20% Maccabeu (15 ans).



Production annuelle

2 400 cols



Mode de culture

Agriculture biologique, agroforesterie, couverts végétaux afin de développer une agriculture du vivant.



Vinification

Vendanges manuelles en cagettes. Transport de la vendange en camion frigorifique et stockage la nuit à 5° C afin de préserver la fraîcheur des raisins. Vinification en macération carbonique. Elevage en Amphore (75%) et en barriques (25%) 6 mois. Vin orange.



Notes de dégustation

Robe : Ambre.

Nez : Complexe et fin avec des notes d'écorces d'agrumes.

Bouche : Ronde en attaque sur des saveurs épicées, une pointe tanique fait saliver, la finale est longue sur des notes de fruits secs.



Garde : 8 ans



Accord mets et vin

Foie gras de canard mi-cuit, fromage de brebis, charcuteries.



T° de service

Afin d'apprécier ce vin dans les meilleures conditions, nous vous conseillons de le servir à une température entre 10 et 12° C.



Conditionnement

Carton de 6 bouteilles Bourguignone

