



VIN BIOLOGIQUE

SUR PILOTIS

AOP Corbières rouge 2024



Nos vins ont l'identité d'un terroir que nous aimons et respectons.
Les noms de nos cuvées lui rendent hommage.

“Sur Pilotis” : quand la légèreté devient nécessaire

“Sur pilotis” évoque pour nous la magnifique balade qui traverse les étangs de Peyriac de mer jusqu'à l'étang du Doul. Emprunter ce chemin revient à éprouver une sensation incroyable de liberté avec l'impression grisante de marcher sur l'eau.

Cette cuvée associe fraîcheur et légèreté.

Un vin à déguster en toute liberté.



Terroir

Argilo-calcaire, parcelles en côtes proches des étangs, altitude 20 m.



Cépages

60% Carignan (60 ans), 25% Cinsault (10 ans), 10% Grenache (10 ans), 5% Syrah en macération carbonique (20 ans).



Production annuelle

10 000 cols



Mode de culture

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



Vinification

Vendanges manuelles en cagettes, encuvage par gravité, vinification traditionnelle sans SO2 ajouté par cépage séparé et vinification en macération carbonique de la syrah.



Notes de dégustation

Robe : rouge grenat sombre aux reflets violacés.

Nez : intense à dominante de petits fruits (groseille, framboise, cassis) et d'épices douces.

Bouche : très gourmande, fraîche en attaque avec un joli fruit. Les tanins se développent harmonieusement et en souplesse.



Garde : 5 ans

Accord mets et vin

Vin plaisir, vin gourmand, peut se déguster en apéritif ou sur des viandes grillées, des légumes farcis et des plats épicés.



T° de service

Afin d'apprécier ce vin dans les meilleures conditions, nous vous conseillons de l'aérer et de le servir à une température de 18° C.



Conditionnement

Carton de 6 bouteilles bordelaises

Degré 12 %

