

# ANTICONFORMISTE ROUGE 2022

MAUPERIER



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

[https://larochelle.plaisirsduvin.com/photos\\_ext\\_400x400/https://pro.lesamisvignerons.com/photos/WSC03041-1-1 \(2\).png](https://larochelle.plaisirsduvin.com/photos_ext_400x400/https://pro.lesamisvignerons.com/photos/WSC03041-1-1 (2).png)

Cette cuvée BIO incarne notre engagement vers une viticulture consciente et durable. Nous avons pris le parti de l'authenticité et de la pureté, en choisissant des méthodes d'élevage qui respectent et subliment les caractéristiques naturelles du terroir. L'élevage en cuve béton brut, muid et amphore n'est pas qu'un choix technique ; c'est une philosophie qui cherche à exprimer le meilleur du raisin, en harmonie avec l'environnement.

## Accords mets et vins

Parfait pour une Côte de bœuf au BBQ et os à moëlle, toutes les daubes, escargots au jambon cru, gigot de 7 heures voire plus, et bien sûr le fromage.

## Détails

**Degrès** : 14,5 %

**Viticulture** : Biologique

**Bio** : oui

**Contenance** : 0,75 L

**Cépages** : Merlot

**Région** : Bordeaux

**Packaging** : carton de 6

**Appellation** : AOP Castillon Côtes de Bordeaux

**Nom du Vigneron** : Ana Russo

**Couleur** : Rouge

**Domaine** : Mauperier

## Dégustation

**Robe** : La couleur est intense et brillante, rouge pourpre aux reflets cerise.

**Nez** : Le nez est fin et subtil, entre arômes de violette et de cassis puis de pain frais et de poivre.

**Bouche** : La bouche est concentrée avec des tanins serrés et granuleux donnant une sensation tactile minérale crayeuse.

**Finale** : La finale est longue entre fruit et graphite.

**Garde** : 3 à 5 ans

**Température de service** : 16°

## Caractéristiques

**Cépage** : Merlot 95%, Cabernet Sauvignon 5%

**Viticulture** : Biologique

**Vinification** : Chaque parcelle est vendangée à maturité juste, à la plénitude de l'intensité du fruit. Les raisins sont partiellement égrappés avant d'être vinifiés en favorisant l'infusion, laissant les raisins exprimer naturellement leur potentiel et ainsi révéler leur pleine personnalité dans le respect du fruit et de la minéralité du terroir.

**Elevage** : L'élevage de 14 mois se fait en amphore, en cuve béton et en demi-muids pour accentuer la minéralité et l'identité des vins et préserver au maximum l'expression du fruit.

## HISTOIRE DU DOMAINE

Une vie de travail et de voyages aura été nécessaire pour nous construire, mon époux et moi, et voir grandir l'essentiel, notre famille et, au-delà, notre tribu. Il ne manquait plus que le lieu pour tous nous y retrouver et un gros coup de coeur nous a fait poser nos valises au milieu d'un vignoble enchanteur sur le terroir de Castillon-la-Bataille, sur la rive droite de la Dordogne. MAUPERIER est devenu notre écrin! Un terroir fabuleux, des vignes qui n'attendaient que de se réveiller, conjugué à l'expérience des nouveaux arrivés au sein de la tribu, et le résultat ne s'est pas fait attendre. Epicuriens et fous de bon vin, nous nous retrouvons tous les manches à la recherche de la qualité dans le respect de la terre de nos enfants. Aujourd'hui, venez nous rejoindre afin de partager avec nous convivialité, plaisir et bons moments. Ana RUSSO, Vigneronne Optimiste

