CLOS TERRE KERMÈS 2020 ROUGE

VALÉRIE COURREGES



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

C'est au cœur d'une végétation totalement préservée, faite de chênes à larges troncs aux couronnes régulières et aux feuillages sombres, que s'épanouissent et s'expriment sur des terres "ocres rouges" les plus vieilles vignes de Malbec.
Ce terroir singulier confère à ce vin le Clos Terre Kermès, un caractère identitaire fort. Il se distingue par une profondeur et un velouté d texture tout à fait remarquable et unique en son genre.

Accords mets et vins

Détails

Degrès : 14 %
Viticulture : En conversion
Contenance : 0,75 L
Cépages : Malbec
Région : Sud-Ouest
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Cahors
Theme : Vigneronnes!
Couleur : Rouge
Millesime : 2020
Domaine : VALERIE COURREGES

Caractéristiques

Terroir : Vignoble implanté sur le plateau de l'appellation Cahors. Vieilles vignes de sélection massales. Argilo rouge à cailloutis très riche en fer, manganèse et mica sur roche mère à calcaire friable jurassique.
Cépage : 100 % Malbec
Vendange : Manuelle
Viticulture : En conversion vers l'agriculture biologique et biodynamique (Ecocert et Demeter)
Vinification : Vinification parcellaire. Les raisins sont majoritairement éraflés et non foulés, respect maximum du raisin sans aucune trituration. Fermentation en levures indigènes en petites cuves béton qui respectent le parcellaire. Extraction douce et modérée par légers remontages et arrosage du chapeau. Durée de cuvaison entre 20 et 25 jours.
Elevage : 18 mois en fûts neufs. Vin non collé, non filtré

Dégustation

Robe : Noir intense, pourpre
Nez : Réglisse, myrtille, violette, épices douces, fin et complexe
Bouche : Profonde, élégante, florale, tannins soyeux, velouté de texture
Finale : Longue et harmonieuse

HISTOIRE DU DOMAINE

Œnologue de profession, devenir artisan vigneronne est la concrétisation d'une passion et de rencontres, qui rassemblent "les différentes branches fruitières" pour la création de belles cuvées. Détecter les meilleurs terroirs sont les bases essentielles de ce métier (sol, sous-sol ainsi que les cépages).La richesse du patrimoine du Vignoble de Cahors permet tout cela ! Avoir du beau raisin est la priorité, la philosophie de conduire au mieux, m'a dirigée vers une culture bio-biodynamie, avec un regard exigeant, une intervention calculée et mesurée. La naissance d'un millésime est comme la naissance d'un enfant, de la taille à la vinification.... Connaitre, élever...c'est l'éducation de plusieurs mois pour créer la quintessence d'une bouteille ; chaque breuvage est le reflet d'une personne et une prise de risque avant de prendre son envol !

Plaisirs du vin
La Rochelle