

SERPENT À PLUMES 2018 ROUGE

LA CALMETTE



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Vin joyeux et complexe, mûrs et frais, de corps et d'esprit.

- Malbec 80%
- Merlot 20%

Accords mets et vins

En apéritif, pour accompagner une entrée ou encore un repas d'été

Détails

Effervescent : non

Degrès : 13,5 %

Viticulture : Biodynamie

Primeur : non

Bio : oui

Contenance : 0,75 L

Cépages : Malbec

Région : Sud-Ouest

Packaging : carton de 6

Appellation : Vin de France

Couleur : Rouge

Millesime : 2018

Domaine : Domaine La Calmette

Caractéristiques

Terroir : Sols argilo-calcaire sur socles marneaux et kimméridgiens

Cépage : 80% malbec, 20% merlot

Vendange : Manuelles

Viticulture : Biodynamie

Vinification : Une partie en grappe entière, l'autre égrappé, encuvage par gravité à l'aide d'un tapis, fermentation indigènes, macération douce de 7 à 14 jours

Elevage : Sur lies, sans sulfites en cuves béton

Dégustation

Nez : Sur fruits rouges

Bouche : Sur fruits rouges, frais, avec maturité et profondeur

Garde : 2 à 5 ans

Température de service : 16°

HISTOIRE DU DOMAINE

Ce nouveau domaine, de Nicolas Fernandez et Maya Sallée date de 2015, il surplombe Cahors. Ils travaillent tous deux sur 7 hectares en tout, en agriculture biologique et ils pratiquent la biodynamie. Ils travaillent à produire des vins vivants, artisanaux et précis avec la typicité de leur terroir.

