ICONOCLASTE ROUGE

MAUPERIER

Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Qui peut dire, lorsqu'il arrive dans un vignoble et qu'il doit vinifier un nouveau millésime, qu'il détient la vérité ? Quelle est la piste à suivre et doit-on se référer à ce qui a toujours été fait ? La réponse a été facile à trouver ! Pourquoi essayer de reproduire ce que certains font très bien mais qui ne correspond pas toujours à ce que l'on aime ?

Un terroir extraordinaire, des vignes et une vendange magnifiques, une équipe très investie et un goût du partage, notre goût du partage. La recette était là ! Facile, accessible et compréhensible. Notre vision était iconoclaste : ce devait donc être le nom de ce vin. Irrévérencieux pour certains, décalé pour d'autres, c'est simplement le vin comme on aime le partager.

Accords mets et vins

Idéal pour un apéritif dînatoire ou des tapas entre amis mais aussi pour accompagner nos mangeailles préférées : Délices de la cuisine méditerranéenne, grillades de l'été et planchas de charcuteries et fromages.

Détails

Degrès : 13 %
Viticulture : En conversion
Contenance : 0,75 L
Cépages : Merlot
Région : Vin de France
Packaging : carton de 6
Appellation : Vin de France
Nom du Vigneron : Ana Russo
Couleur : Rouge
Domaine : Mauperier

Caractéristiques

Terroir : Les-Salles-de-Castillon, au Nord-Est de l'aire d'appellation Castillon – Côtes de Bordeaux. Les parcelles sont en situation de plateau, en partie haute et moyenne de coteau. Elles sont exposées en grande partie au Sud et quelques parcelles ont une légère exposition Nord.Sols sablo-limoneux à limono-sableux profonds, sans éléments grossiers, devenant argileux en sous-sol, de type Brunisols, sur Molasses du Fronsadais : sables et argiles carbonatés, datant de l'oligocène inférieur. Ces sols, assez drainants en surface, et les argiles en sous-sol, assurent une alimentation hydrique modérée, propice à l'élaboration de vins rouges qualitatifs. Les parcelles sont sur un plateau en partie haute de coteau, entre 50 et 80 mètres d'altitude, avec une exposition dominante au Sud. La légère pente permet un bon écoulement latéral. Ce terroir est donc propice au Merlot. Son caractère moyennement tardif le rend intéressant dans un contexte de changement climatique. Ces cépages ont été plantés sur des porte-greffes très qualitatifs comme le Riparia ou le 101-14.
Cépage : Merlot : 93 % - Malbec : 4 % - Cabernet Sauvignon : 3 %
Vendange : Chaque parcelle est vendangée à son optimum d'intensité du fruit et de maturité des tanins
Viticulture : Le vignoble est en Agriculture Biologique pour un tiers, en conversion bio pour le reste du domaine. Les dessous de rang sont travaillés mécaniquement, et des couverts végétaux sont installés 1 inter-rang sur 2, l'autre inter-rang étant enherbé naturellement. Il sont entretenus par tonte ou mulching. La fertilisation est raisonnée à l'aide d'analyses de sol et d'analyses foliaires spécifiques pour équilibrer les sols et les vignes.
Vinification : Les raisins sont égrappés et foulés avant d'être vinifiés à température modérée pour révéler et préserver les arômes de fruit. L'extraction se fait en douceur en début de fermentation pour libérer les tanins les plus doux
Elevage : L'élevage de 12 mois est conduit pour préserver au maximum la fraicheur du fruit et la minéralité.

Dégustation

Robe : Le vin est d'une couleur rouge grenat aux reflets violacés
Nez : Le nez s'ouvre sur des arômes intenses de fruits rouges frais (fraise, framboise, cerise) et de fruits noirs (mûre, cassis)
Bouche : La bouche est fraiche à l'attaque, onctueuse et gourmande ensuite
Finale : Finale longue et enivrante sur des tanins fondus et délicats.
Garde : 2 à 3 ans
Température de service : 13°c

HISTOIRE DU DOMAINE

MAUPERIER s'épanouit dans le paysage de l'appellation de Castillon. Ce qui a commencé comme un rêve familial dans un vignoble enchanteur s'est transformé en une aventure collective passionnante.Notre famille, au cœur de ce projet, a trouvé ici son écrin. Autour d'elle s'est formée une véritable Tribu de passionnés qui, jour après jour, font vivre MAUPERIER et révèlent le potentiel de nos vignes. Au fil des saisons, une communauté vibrante de soutiens fidèles, de visiteurs curieux et d'amateurs de vin s'est développée. Chacun enrichit notre histoire et donne sens à notre quête d'excellence.Guidés par l'amour du terroir et la passion, nous créons des vins qui racontent notre histoire commune, quelle qu'en soit la couleur ou le millésime. Chaque cuvée témoigne de l'engagement de MAUPERIER pour la qualité et le respect de notre terre. Venez découvrir notre domaine, déguster nos vins et rejoindre cette belle communauté. Ensemble, cultivons le plaisir, la convivialité et la passion au cœur de ce terroir exceptionnel.Ana RUSSO, Vigneronne Optimiste