Millesime : 2023

CLOS DES PALMES 2023 ROUGE MAGNUM

MAUPERIER



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Profond | Soyeux | Racé | Rare

Une parcelle, un cépage, une année, un contenant.

Le Clos des Palmes vient de Borderie, un sol calcaire profond conduit en agriculture biologique depuis vingt ans, bien avant que nous reprenions ces vignes. Nous n'avons rien converti : nous avons continué.

Vendangé à la main le 23 septembre 2023, le Merlot est égrappé, mis en demi-muids, foulé aux pieds et pigé à la main. Pressé après la fermentation, puis remis trente mois dans ces mêmes fûts, chauffés à la pierre de lave et à la pierre de jade pour préserver le fruit.

Nous n'avons tiré que 2 211 bouteilles et 160 Magnums. 1969 bouteilles et 150 magnums sont proposées à la vente, chacun d'entre eux numéroté et signé à la main par Ana.

Accords mets et vins

Plat gastronomique

Détails

Bio : oui
Packaging : 1 bouteille avec étui
Nom du Vigneron : Ana Russo
Domaine : Mauperier
Couleur : Rouge
Millesime : 2023
Degrès : 13,5 %
Viticulture : Biologique
Cépages : Merlot
Contenance : 1,50 L
Région : Bordeaux
Appellation : AOP Castillon Côtes de Bordeaux

Caractéristiques

Cépage : 100% Merlot
Vendange : Manuelle
Viticulture : Biologique
Vinification : Vinification intégrale
Elevage : 30 mois en demi-muids

Dégustation

Robe : Robe rouge grenat intense, dense et brillante, aux reflets rubis.
Nez : Un bouquet profond et raffiné associant fruits noirs mûrs, cassis, cerise noire, violette et fines notes de graphite et de cèdre. L'élevage souligne avec subtilité la complexité aromatique sans jamais dominer le fruit.
Bouche : La bouche révèle une aromatique profonde et complexe, une matière dense et concentrée, structurée par des tanins d'une grande finesse et une trame veloutée, fraîche et précise.
Finale : La finale, longue, racée et savoureuse, témoigne d'un ensemble harmonieux doté d'un beau potentiel d'évolution.
Garde : 5 à 10 ans
Température de service : 16°C

HISTOIRE DU DOMAINE

Il y a ce moment.La bouteille qu'on ouvre.Le premier verre qu'on tend à quelqu'un qu'on aime. Ce silence après la première gorgée, puis le sourire.C'est pour ces moments-là qu'on a tout quitté.En 2022, on a posé nos valises à MAUPERIER avec une intuition : ces instants de partage authentique méritent des boissons à leur hauteur. Pas des produits. Des émotions en bouteille.Depuis, nos Vins de France comme nos AOC ont été primés, notre domaine est devenu 100% bio, et notre Communauté grandit sur trois continents.Puis quand on s'est demandé comment inviter ceux qui ne boivent pas d'alcool autour de la table, la réponse était évidente : on a créé AFFRANCHI 0.0, premier Vin de France Désalcoolisé élaboré par une vigneronne.Avec ou sans alcool, nous mettons l'Art de Vivre en bouteille.AnaVigneronne Optimiste

Plaisirs du vin
Dax