

# BOIS CARMIN 2019 ROUGE MAGNUM

VALÉRIE COURREGES



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

## BOIS CARMIN ?

Ce pourrait être une couleur ou une forêt ! Il n'en est rien, c'est un parfum issu de Mabec, un vin profond et complexe des terroirs de plateau où se mêlent les argiles rouges à cailloutis et le calcaire du jurassique.

## Accords mets et vins

## Détails

**Packaging** : carton de 6  
**Theme** : Vignerones!  
**Domaine** : VALERIE COURREGES  
**Couleur** : Rouge  
**Millesime** : 2019  
**Degrès** : 14 %  
**Viticulture** : En conversion  
**Cépages** : Malbec  
**Contenance** : 1,50 L  
**Région** : Sud-Ouest  
**Appellation** : AOP Cahors

## Dégustation

**Robe** : Noir intense, pourpre  
**Nez** : Floral, épicé, violette, fin et complexe  
**Bouche** : Suave, charnue, velouté de texture  
**Finale** : Longue et harmonieuse

## Caractéristiques

**Terroir** : Vignoble implanté sur le plateau de l'appellation Cahors. Argile rouge gonflante avec des cailloutis 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 parcelle. 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 modérée par pigeages ou petits arrosages. Durée de cuvaison entre 20 jours et 25 jours.  
**Elevage** : 15 mois en petites cuves béton et en fûts de 1, 2 et 3 vins (50/50) Vin non collé, non filtré

## 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 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.... Connaître, 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 !

