

PINCE SANS RIRE 2021 ROUGE

VALÉRIE COURREGES



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Tout ce que la patience édifie, l'impatience le détruit, ainsi la terre et ses complices nourrissent la vigne et nos esprits au fil des lunes au gré du temps et sans la grêle c'est important !

Accords mets et vins

Détails

Packaging : carton de 6
Theme : Vignerones!
Domaine : VALERIE COURREGES
Couleur : Rouge
Millesime : 2021
Degrès : 12,5 %
Viticulture : En conversion
Cépages : Gamay
Contenance : 0,75 L
Région : Vin de France
Appellation : Vin de France

Dégustation

Robe : Rubis violacé
Nez : Mûre, fruits noires, fleurs
Bouche : Juteuse et charnue

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.... 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 !

Caractéristiques

Terroir : Vignoble implanté sur les côteaux du Quercy. Marnes sur calcaire lacustres.
Cépage : 100 % Gamay
Viticulture : En conversion vers l'agriculture biologique et biodynamique (Ecocert et Demeter)
Vinification : Vinification parcelleaire, 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 parcelleaire. Extraction modérée par pigeages ou petits arrosages. Durée de cuvaison 10 jours
Elevage : 6 mois en petite cuve béton et jarres de grés. Vin non collé, non filtré

