OCREMENT-DIT 2022 ROUGE

VALÉRIE COURREGES



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

"Sur nos terres ocre rouge", ce vin est issue de vignes agées de 40 à 50 ans situées sur le plateau de l'appellation Cahors, au terroir d'argiles rouges sur socles calcaire du jurassique.

- Malbec 100%

Accords mets et vins

Compagnon idéal de vos viandes blanches et rouges, ainsi que de certains gibiers.

Détails

Viticulture : Biologique & Biodynamique
Région : Sud-Ouest
Packaging : carton de 6
Theme : Vigneronnes!
Appellation : AOP Cahors
Cépages : Malbec
Couleur : Rouge
Domaine : VALERIE COURREGES
Millesime : 2022
Contenance : 0,75 L
Degrès : 12,5 %

Dégustation

Robe : Intense, rubis, pourpre
Nez : Séveux, raisin macérés, fruits noirs puissant, réglisse et violette
Bouche : Souple, séveux, charnu, fruité, tannins serrés, arômes de réglisse, très moderne
Garde : 5 ans
Température de service : 16°

Caractéristiques

Cépage : Malbec 100%
Vendange : Manuelles
Viticulture : Agriculture biologique et biodynamique
Vinification : Vinification parcellaire, les raisins sont majoritairement éraflés et non foulés, respect maximum de l'intégrité du raison sans aucune trituration, fermentation en levures indigènes en petites cuves béton qui respectent le parcellaire, extraction modérée par pigeages ou petits arrosages, non filtré ni collé
Elevage : 12 mois en petites cuves béton et jarres de grés

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.... Connaitre, 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 !