

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 : Vigneresses!

Appellation : AOP Cahors

Cépages : Malbec

Couleur : Rouge

Domaine : VALERIE COURREGES

Millesime : 2022

Contenance : 0,75 L

Degrès : 12,5 %

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 raisin 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

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°

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. Détecer 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, éléver...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 !

