

# SERPENT À PLUMES 2018 ROUGE

LA CALMETTE



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Vin joyeux et complexe, mûrs et frais, de corps et d'esprit.

- Malbec 80%
- Merlot 20%

## Accords mets et vins

En apéritif, pour accompagner une entrée ou encore un repas d'été

## Détails

**Domaine** : Domaine La Calmette

**Couleur** : Rouge

**Effervescent** : Non

**Millesime** : 2018

**Degrès** : 13,5 %

**Viticulture** : Biodynamie

**Primeur** : Non

**Bio** : Oui

**Contenance** : 0,75 L

**Cépages** : Malbec

**Région** : Sud-Ouest

**Packaging** : carton de 6

**Appellation** : Vin de France

## Caractéristiques

**Terroir** : Sols argilo-calcaire sur socles marneaux et kimméridgiens

**Cépage** : 80% malbec, 20% merlot

**Vendange** : Manuelles

**Viticulture** : Biodynamie

**Vinification** : Une partie en grappe entière, l'autre égrappé, encuvage par gravité à l'aide d'un tapis, fermentation indigènes, macération douce de 7 à 14 jours

**Elevage** : Sur lies, sans sulfites en cuves béton

## Dégustation

**Nez** : Sur fruits rouges

**Bouche** : Sur fruits rouges, frais, avec maturité et profondeur

**Garde** : 2 à 5 ans

**Température de service** : 16°

## HISTOIRE DU DOMAINE

Ce nouveau domaine, de Nicolas Fernandez et Maya Sallée date de 2015, il surplombe Cahors. Ils travaillent tous deux sur 7 hectares en tout, e agriculture biologique et ils pratiquent la biodynamie. Ils travaillent à produire des vins vivants, artisanaux et précis avec la typicité de leur terroir.

