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

Dégustation

Nez : Sur fruits rouges

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

Garde: 2 à 5 ans

Température de service : 16°

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

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 pratiques la biodynamie. Ils travaillent à produire des vins vivants, artisanaux et précis avec la typicité de leur terroir.

