



GAMME LES NATURELLES

Cuvée « 0 Rouge »

IGP Pays d'Oc Rouge 2019

Au cœur de l'appellation Saint-Chinian, Saint Cels bénéficie d'un terroir exceptionnel. La nature nous offre tous les composants nécessaires à une belle alchimie. Une diversité de sols : côteaux de schistes, des vallons argilo-calcaires, ainsi que des galets roulés au bord des cours d'eau du Touloubre et du Vernazobre. Un climat Méditerranéen privilégié, des étés chauds, tempérés par la fraîcheur des nuits. Cette grande amplitude thermique favorise la maturation. La Tramontane, vent du Nord sec et froid vient apporter son aide naturelle à maintenir un bon état sanitaire des vignes.

Les « Naturelles » des vins sans sulfites ajoutés. En prenant le parti des connaissances modernes de la vinification et en supprimant ce conservateur du vin, nous avançons vers des vins plaisir, plus naturels gardant une belle complexité aromatique.

CÉPAGES ET CULTURE

Le « 0 Rouge » un assemblage en duo de cépages dont la réputation n'est plus à faire. Du **Merlot** pour son caractère séducteur, charnu et fruité et de la **Syrah** pour ses qualités colorantes, son côté épicé. Culture conventionnelle, le domaine est en cours de conversion en **Agriculture Biologique**. Enherbement partiel des vignes pour une agriculture agroécologique.

Rendement : < 55 hl/ha

L'âge moyen des vignes est de 17 ans.

Egrappage total des raisins pour l'élaboration de vins souples. Taille en cordon buissonnant.

Récolte à maturité sur une récolte avec un état sanitaire optimal.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Cuvaison longue en cuve inox - Maîtrise des températures - soutirage par gravitation.

Il faut éviter les départs en fermentation lente, pour cela nous utilisons des levures dès la réception des raisins en cave et contrôlons plusieurs fois par jour la température et la bonne évolution des fermentations jusqu'à ce qu'il n'y ait plus de sucre.

Faire du vin sans sulfite nécessite la maîtrise de différents risques. Nous laissons la fermentation malolactique se faire, elle a pour effet de développer un côté plus épicé.

L'étape la plus difficile va être la conservation, pour cela nous éviterons des conservations prolongée en cuve et préférons une mise rapide en bouteille.

Un collage léger et une filtration précède cette mise.

14 % Alc. /Vol.

DÉGUSTATION

Une robe d'un rubis éclatant. Le nez est gourmand, sur la fraise des bois, la violette. La bouche est fraîche et croquante toujours sur la gourmandise légère des fruits sauvages de sous-bois qui vous entraîne plus loin que prévu. La finale a une accroche plus canaille, savant mélange aux notes de cuir, réglisse et épices.

À BOIRE

Température de service 14-16°C.

Les « Naturelles » sont vinifiées dans un esprit "vin à boire". Il ne sera pas nécessaire de les garder pour apprécier ces vins.

ACCORDS METS & VINS

Parfait sur une salade de gésiers, un magret de canard grillé ou confit à l'orange avec des légumes de saison et pâtes fraîches.

CONDITIONNEMENT

Bouteille (75cl) - Bordelaise

Cartons de 6 bouteilles avec berceau protecteur

Bouchage Neutrocork

Capsule complexe aluminium haute densité