



LE VIN

Cuvée

LE CANEBIER

Appellation

IGP Méditerranée

Cépages

Carignan, Syrah



Nez de fruits noirs accompagné de notes plus sauvage, bouche ronde et agréable, avec un bel équilibre, tout en finesse. La finale est précise, et nette, un vrai vin de copains à déguster en toute occasion.

Terroir

Situé sur des safres miocènes calcaires en coteaux offrant des vins légers, frais, subtils, fins, élégants et peu tanniques, alliant parfaitement les notes de fruits noirs et la structure d'un vin de terroir.

Vinification

Après un tri minutieux sur grappes, la vendange est éraflée totalement, dès réception, une macération pré-fermentaire à froid (18°C) est effectuée pendant plusieurs jours afin de conserver tous les arômes. Nous laissons alors la nature s'exprimer au travers d'une fermentation spontanée engendrée par la présence de levures indigènes.

Ce process vise à capturer l'essence du terroir et à créer des vins uniques et complexes. Une cuvaison courte de 3 semaines nous permet d'adapter le travail en cave au besoin de ce vin au travers de délestages et remontages essentiellement. Très peu de pigeages sont opérés afin de conserver toute la fraîcheur de cette cuvée

Elevage

Un élevage de plusieurs mois en cuve béton est alors effectué.

Le béton est un matériau durable et neutre qui apporte authenticité et pureté à nos vins.

Accords mets et Vin

Un vin de plaisir à marier avec les grillades de viandes rouges, et les plats conviviaux épicés comme un Chili con Carne ou un Couscous.