

FOLLE AVOINE - Cuvée Armand VdF 2022



Cette cuvée est issue d'une vieille vigne plantée par Armand Hermet, ancien viticulteur bien connu dans le village et auquel nous souhaitons rendre hommage.

Elaborée à partir de Terret, une variété qui se caractérise par sa résistance aux climats chauds et secs et qui donne un vin léger et fruité. Conserver cette parcelle, c'est sauvegarder le patrimoine viticole de notre région.

Dégustation: Robe pâle avec des reflets dorés. Le nez est discret, floral. La bouche est fraîche, facile. Un vin au style original et très digeste.

Accords mets et vins: Apéritif, coquillages et fruits de mer, raclette.

Millésime: 2021

Cépage: Terret blanc, gris et noir

service 8 -10°

Prix Caveau 9,5€

DOMAINE AMPELHUS
RIVAIRENC Rosé de saignée
VdF
2022



Thibaud Vermillard reprend en 2012 le domaine de son grand-père du côté de Lunel, il se dit que la solution peut venir de vieux cépages locaux abandonnés. Ils donnent des vins pas trop alcoolisés et possédant beaucoup de fraîcheur.

Terroir

Coteaux de galets roulés (Diluvium alpin) enveloppés dans l'argile rouge ferrugineuse (Permien) sur plusieurs mètres.

Vinification

Vendange manuelle en cagettes. Macération d'une demi-journée puis saignée pour concentrer la cuvée rouge. Fermentation à basse température pour préserver la qualité des arômes.

Élevage

En cuve inox pour mettre en avant l'expression du cépage.

Dégustation

La robe est rose clair, brillant. Le nez est floral mais aussi petits fruits rouges acidulés, canneberge, groseille, fraise des bois. Le rivairenc apporte de légers tannins même après une très courte macération.. La finale prolonge la bouche tout en gagnant en intensité.

Cuvée unique est confidentielle en 2022, cette saignée est aujourd'hui assemblée sur la cuvée La Fourmi rosé

11 % Alc. Vol.

Cépage: 100% Rivairenc (gris, noir)

BIO

Prix Caveau 17,5€

DOMAINE AMPELHUS - Morrastel

VdF 2022



Terroir :Coteaux de galets roulés (Diluvium Alpin) enveloppés dans l'argile rouge ferrugineuse (Permien) sur plusieurs mètres. Ce terroir siliceux apporte de la fraîcheur et de la finesse à nos vins.

Vinification: Vendange manuelle en cagettes, travail par gravité, vinification traditionnelle. Extraction douce par pigeage.

Elevage: En cuve inox pour favoriser les fruits et la fraîcheur.

Degustation: Une palette aromatique de petits fruits noirs (mûres, myrtilles) soutenue par des notes de zan et de cacao. Résolument méditerranéen, son équilibre se structure autour de la finesse de ses tanins, d'une bouche ample et harmonieuse et d'une finale épicée.

Millésime: 2022

Cépage: 100% Morrastel

Garde 3-5 ans
Alc 13,5%

BIO

Prix Caveau 17€

DOMAINE EMILE & ROSE
ARAMON
I.G.P COTEAUX DE BEZIERS
2020



TERROIR

Situé dans le Sud de la France, dans le département de l'Hérault, sur une superficie de 27 hectares, le domaine d'Emile et Rose profite du caractère sablo-argileux des vignobles des communes de Corneilhan et Pailhes.

NOTES DE DÉGUSTATION

Belle robe aux reflets violines? Cet aramon se développe sur des arômes de Zan, de cistes, de fruits noirs (confiturés et frais) et des notes sèveuses. La bouche a une belle générosité en attaque, puis ensuite elle conserve sa chair avec des tanins enrobés. Ce vin réussit à être en même temps frais et gourmand !

ÉLEVAGE

En amphore de terre cuite sur une période de 5 mois.

CÉPAGES

100% Aramon.

ACCORDS

Peut accompagner un couscous, des piquillos marinés, un bœuf braisé.

ALCOOL

12°

BIO

Prix Caveau 15,7€

CLOS DE CENTEILLES
C DE CENTEILLES
A.O.P. MINERVOIS
2017



Le C de Centeilles est l'aboutissement d'une vie de vigneron : le temps de parcourir les anciennes vignes, marquer les cépages inconnus, les faire identifier, récupérer les bois, vérifier leurs états sanitaires puis les faire multiplier, voilà le prix à payer pour retrouver et replanter les anciens cépages languedociens.

Vinification:

Eraflage total, cuvaison en cuve ouverte, nombreux "pigeages" pendant la phase de fermentation, macération totale de 6 semaines (soit près de 5 semaines après achèvement de la fermentation alcoolique. Les jus de presse sont réincorporés au vin de goutte.

Elevage:

12 à 18 mois en cuves d'acier émaillé (surtout pas de bois pour cette cuvée).

Cépages : Piquepoul Noir 45%, Riveirenc Noir 20% et Verdal 10%, Morrastel Noir à jus blanc 15% et Oeillade 10%.

Millésime: 2017

HVE

Prix Caveau 19,8€

