Vin bio
FR-BIO-01
AGRICULTURE FRANCE

POSTUMUS



DESCRIPTION

Cette cuvée provient des plus vieilles vignes du Domaine (80 ans) situées sur les coteaux calcaires de l'appellation. La vigne s'y est installée depuis longtemps comme l'attestent les nombreux vestiges romains. Ils surgissent dès que la terre est remuée, des décombres d'une villa gallo-romaine qui s'élevait au sein de ce vignoble.
Surface : 1 Ha Rendement : 28 hl/ha
Cépage : Cabernet franc

VIGNOBLE

Depuis 1999, le vignoble est cultivé sans herbicides ni produits chimiques.
En 2009, nous demandions la certification à l'agriculture biologique. Et, en 2013 Ecocert a validé le millésime 2012 comme première année de production de vin biologique.

VENDANGES

Elles sont manuelles puis le raisin est trié grain par grain à maturité optimale.

VINIFICATION

La macération s'effectue en grappes entières comme pour le Pigeur Fou mais en Amphores pendant 3 semaines.

ELEVAGE

L'élevage s'effectue dans ces mêmes amphores pendant 18 mois. La mise en bouteilles s'effectue sans collage ni filtration.

CARACTERES

Sa couleur bordeaux est brillante et intense. Ses arômes sont un mariage entre les fruits rouges très mûrs presque confits et les tanins du raisin.

SUGGESTIONS

Ce vin sera parfait associé à une viande juteuse afin d'en sublimer le goût.

Volume : 13 %
Temps de garde : 3-5 ans

Consommation : 16-18 °C
Contient des sulfites