Vin bio
FR-BIO-01
AGRICULTURE FRANCE

# LE VAU JAUMIER




## DESCRIPTION

C'est sur un faible coteau exposé Sud que se situe « Le Vau Jaumier » sur un terroir argilo-calcaire. La vigne s'y est installée depuis longtemps comme l'attestent les nombreux restes d'amphores. Ils surgissent dès que la terre est remuée, des décombres d'une villa gallo-romaine qui s'élevait au sein de ce vignoble.
**Cépage : Cabernet franc**

## VIGNOBLE

Depuis 1999, le vignoble est cultivé sans herbicides ni produits chimiques.
Depuis 2012, Certification Bio Ecocert

## VENDANGES

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

## VINIFICATION

« Le Vau Jaumier » est le terroir vendangé le dernier de tout le domaine. Après foulage et égrappage de la vendange, la fermentation alcoolique débute naturellement et est conduite en cuves bois thermo régulées. Pigeage au pied 2 fois par jour pendant une dizaine de jours et la macération est prolongée ensuite pendant 15 à 20 jours afin de parfaire l'extraction. Entonnage, en barriques après décuvage et pressurage. La fermentation malolactique se fait donc en barriques de chêne (au cours du printemps suivant la récolte).

## ELEVAGE

De façon classique, la cuvée Le Vau Jaumier est élevée en fût de 1 vin pendant 18 mois. En adaptation au millésime, la cuvée 2012 a été élevée 18 mois en cuve bois et 18 mois en fûts. La mise en bouteilles s'effectue sans collage ni filtration.

## CARACTERES

Cuvée prestigieuse : Sa couleur est rubis, sombre, brillante et intense. Ses arômes épanouis, complexes et puissants, sur des notes animales et boisées (vanillées et épicées). Mariage entre les fruits rouges très mûrs presque confits, les tanins du raisin et du fût de chêne.

## SUGGESTIONS

Ce vin peut être associé à tout type de viandes fortes (agneau, bœuf en sauce ou gibier), de plats épicés mais aussi de plateaux de fromages les plus variés.

*Volume : 13 %*
*Temps de garde : Plus de 10 ans*
*Consommation : 16-18 °C*
*Contient des sulfites*