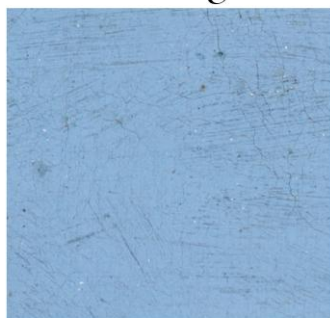




L'atelier vigneron



Aquí sem bé

Aquí sem bé - 2023	
Cépages	Syrah (75%), lladoner pelut (15%), carignan noir (10%)
Village	Caramany, entre 300m et 350m
Indication géographique	Vin de France
Terroir	Sables issus de gneiss, versant nord des coteaux de Caramany
Volume	18hl (2100 bouteilles)
Degré / pH	13% / 3,4
Type de vin	Rouge
Température de service	Entre 14°C et 16°C.
Vinification	Raisins de syrah et de carignan égrappés à la main, au crible (panneau de noisetier criblé de trous, posé sur la cuve), afin d'obtenir des baies intactes. Celles-ci sont noyées dans le jus déjà en fermentation des fins de presse de lladoner pelut. Macération de trois à quatre jours, pour extraire les arômes et la couleur de la peau des baies. Remontages réguliers, pigeages manuels doux. Pressurage au pressoir manuel hydraulique. Élevage de huit mois dans deux barriques de 4hl (de 4 vins) et dans une cuve inox de 10hl. Sans soufre ajouté.
Notes de dégustation	Rouge profond; nez de figue fraîche, pruneaux, réglisse et safran; en bouche, figue, fraise des bois, évolution vers café, cacao amer; tannins discrets mais croquants.
Potentiel de garde	2-5 ans

L'atelier vigneron

Charles Gauthier-Marcil

20, grand' rue, Caramany, 66720, France

cgmarcil@gmail.com – @lateliervigneron

06 44 07 36 48