

CUVÉE

rouge

# RACKHAM 2021

Vin à la robe rubis claire avec un nez sur le petit fruit rouge. Une belle bouche fraîche, vive, fruitée et fluide. Un vin très sapide et épicé avec une finale saline et une belle longueur en bouche. Un pur délice !

CÉPAGE	jurançon noir
TERROIR	vignes de 60 ans sur sols argilo-calcaires
MODE DE CULTURE	biologique certifié
VINIFICATION	égrappé / macération de 24h sur les peaux en cuve inox / jus de goutte et jus de presse séparés et assemblés quelques semaines avant mise en bouteille / non filtré / non collé /
VIEILLISSEMENT	4 à 5 mois en cuve inox
ACCORD	une dorade poêlée avec une belle caponata et du persil frais (et pour les amoureux de la viande, un rôti de veau au romarin et une salade de cresson!)



LAURENT CAZOTTES

ARTISAN : LAURENT CAZOTTES