

CUVÉE

rouge

IKEBANA 2017

PIC-SAINT-LOUP

Préparez-vous à un tour de manège floral avec le Ikebana 2017 ! Ikebana signifie "art floral japonais" et l'équilibre de cette cuvée nous fait penser à un bouquet savamment construit pour le plaisir de notre palais! Son bouquet révèle des notes irrésistibles de bleuets bien mûrs et de poivre noir. En bouche, des tanins serrés mais tendus créent une sensation vibrante, accompagnée d'une jutosité captivante et de délicates touches de pivoine. Préparez-vous à être emporté dans une symphonie de saveurs excitantes !

CÉPAGE	50% syrah, 40% grenache, 5% de cinsault et carignan
TERROIR	35 à 70 ans, en gobelet sur sols de gravettes (éboulis de calcaire et d'argile rouge)
MODE DE CULTURE	biodynamique et biologique
VINIFICATION	80% égrappé & 20% grappes entières / 3 semaines de macération en béton / doux pressurage / cépages fermentés séparément en cuve béton / assemblage des cépages 3 mois avant la mise en bouteille / non filtré / non collé / minime ajout de soufre
VIEILLISSEMENT	9 mois en cuve béton
ACCORD	de beaux "tacos al pastor" !



DOMAINE ZÉLIGÉ-CARAVENT

ARTISAN.E.S : LUC ET MARIE MICHEL