

# CUVEE ANTCHOUBI N°1 ROUGE

## TERROIR

Sols argilo limoneux et boulbènes. Le climat du Frontonnais bénéficie **plus de 2000 heures d'ensoleillement par an**, d'un faible régime de pluies et de nuits relativement fraîches. Ces conditions, associées au vent d'autan (chaud et sec) assainissent la vigne et favorisent une bonne maturité des raisins.

## Vinification

Erafloir et foulage, levurage puis macération longue de 4 semaines. Remontage et délestage pour finir par un pressurage léger pour ne pas déstructurer le vin.

Elevage en cuve a chapeau flottant ce qui permet de mettre peu de sulfite

Rendement : 25 hl/hectare

T° de dégustation / degré d'alcool : 16° / 13 °

## Accords

Viandes Blanches, poulet, veau, porc en sauce ou grillé, ratatouille, fromage de chèvre et ricotta et desserts a base de chocolat noir.

## Assemblage

50% negrette qui amène le cote fruits rouges et réglisse, 25% syrah pour le cote rondeur et fraîcheur, 25% cabernet sauvignon qui apporte la structure

## Travail de la vigne

Désherbage manuel, Buttage des vignes au chevalet utilisation exclusive de produits BIOLOGIQUES

## Vendanges

Manuelles effectuées mi-septembre tôt le matin a partir de 6h

## Dégustation

Robe grenat profond et dense, Nez intense et complexe de fruits mur épice et réglisse, Bouche souple et gourmande, fine, réglissée et ronde. Conservation 7 à 8 ans selon les conditions de stockage





