INITIALE ROUGE 2022 SANS SULFITE AJOUTÉ

DOMAINE LA VALETTE



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Initiale Rouge est majoritairement constitué de Négrette, cépage endémique du nord toulousain, et du cabernet franc. La négrette apporte l' éclat de fruits rouges, de violette et de mur. Le cabernet est sur la fraîcheur et l'acidité. Cet assemblage 100% bio est élaboré le plus naturellement possible, de la vigne au chais, fermentation naturelle, pigeage manuel. Cette cuvée confidentielle élaborée avec grand soin a gardé le maximum d'arômes et d'intensité en bouche.

Accords mets et vins

Filet mignon de porc au champignons de paris, rotis

Détails

Millesime : 2022
Degrès : 13,5 %
Viticulture : Biologique
Contenance : 0,75 L
Cépages : Negrette
Région : Sud-Ouest
Nom du Vigneron : Antoine Rouiller
Domaine : Domaine La Valette
Couleur : Rouge
Appellation : AOP Fronton

Dégustation

Robe : Rouge violine foncé
Nez : Parfum de fruits rouges délicats
Bouche : Réglisse, murs, violette
Finale : Fruit rouge mur gourmand
Garde : 3 ans
Température de service : 16 degrés

Caractéristiques

Terroir : Acide, boulbène blanche, sable-limons argileux
Cépage : Merlot 60% Cabernet franc 40%
Vendange : Vendange à grande maturité, 1ère quinzaine octobre 2022
Viticulture : Les rangs sont écartés et aérés à 2m25, le sol est travaillé un rang sur 2 avec des féverolles semées avant l'hiver pour enrichir naturellement le sol en Azote.
Vinification : Les vinifications se font par pigeage manuelle lors de la macération pendant 15 jours. la température est maitrisée afin de ne pas dépasser 24 degrés. le pressage est manuel et faible afin de préserver des saveurs de fruits

HISTOIRE DU DOMAINE

Situé sur les terrasses du Tarn au nord de Toulouse, en Occitanie, j'ai décidé en 2017 de réaliser un reconversion professionnelle d'ingénieur à vigneron. Issu d'une famille de vigneron du val de Loire, et imprégné de la biodiversité depuis mon enfance, j'ai décidé de créer mon domaine en agriculture biologique dès la plantation. Actuellement mon domaine fait 3 ha, cultivés en agriculture BIO, il est constitué de cépage locaux, tels que Négrette et Mauzac. Très proche de la nature, je réalise des cuvées relativement confidentielles et travaillées pour mettre en avant les typicités de ces cépages et de ce terroir, telles que le Mauzac en vendange manuelle et macération pelliculaire.

Plaisirs du vin
Marmande