

---

# ICONOCLASTE ROUGE

MAUPERIER

---



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Qui peut dire, lorsqu'il arrive dans un vignoble et qu'il doit vinifier un nouveau millésime, qu'il détient la vérité ? Quelle est la piste à suivre et doit-on se référer à ce qui a toujours été fait ? La réponse a été facile à trouver ! Pourquoi essayer de reproduire ce que certains font très bien mais qui ne correspond pas toujours à ce que l'on aime ?

Un terroir extraordinaire, des vignes et une vendange magnifiques, une équipe très investie et un goût du partage, notre goût du partage. La recette était là ! Facile, accessible et compréhensible. Notre vision était iconoclaste : ce devait donc être le nom de ce vin. Irrévérencieux pour certains, décalé pour d'autres, c'est simplement le vin comme on aime le partager.

## Accords mets et vins

Idéal pour un apéritif dînatoire ou des tapas entre amis mais aussi pour accompagner nos mangeailles préférées : Délices de la cuisine méditerranéenne, grillades de l'été et planchas de charcuteries et fromages.

## Détails

**Degrès** : 13 %  
**Viticulture** : En conversion  
**Contenance** : 0,75 L  
**Cépages** : Merlot  
**Région** : Vin de France  
**Packaging** : carton de 6  
**Nom du Vigneron** : Ana Russo  
**Domaine** : Mauperier  
**Couleur** : Rouge  
**Appellation** : Vin de France

## Caractéristiques

**Terroir** : Les-Salles-de-Castillon, au Nord-Est de l'aire d'appellation Castillon – Côtes de Bordeaux. Les parcelles sont en situation de plateau, en partie haute et moyenne de coteau. Elles sont exposées en grande partie au Sud et quelques parcelles ont une légère exposition Nord. Sols sablo-limoneux à limono-sableux profonds, sans éléments grossiers, devenant argileux en sous-sol, de type Brunisols, sur Molasses du Fronsadais : sables et argiles carbonatés, datant de l'oligocène inférieur. Ces sols, assez drainants en surface, et les argiles en sous-sol, assurent une alimentation hydrique modérée, propice à l'élaboration de vins rouges qualitatifs. Les parcelles sont sur un plateau en partie haute de coteau, entre 50 et 80 mètres d'altitude, avec une exposition dominante au Sud. La légère pente permet un bon écoulement latéral. Ce terroir est donc propice au Merlot. Son caractère moyennement tardif le rend intéressant dans un contexte de changement climatique. Ces cépages ont été plantés sur des porte-greffes très qualitatifs comme le Riparia ou le 101-14.

**Cépage** : Merlot : 93 % - Malbec : 4 % - Cabernet Sauvignon : 3 %

**Vendange** : Chaque parcelle est vendangée à son optimum d'intensité du fruit et de maturité des tanins

**Viticulture** : Le vignoble est en Agriculture Biologique pour un tiers, en conversion bio pour le reste du domaine. Les dessous de rang sont travaillés mécaniquement, et des couverts végétaux sont installés 1 inter-rang sur 2, l'autre inter-rang étant enherbé naturellement. Il sont entretenus par tonte ou mulching. La fertilisation est raisonnée à l'aide d'analyses de sol et d'analyses foliaires spécifiques pour équilibrer les sols et les vignes.

**Vinification** : Les raisins sont égrappés et foulés avant d'être vinifiés à température modérée pour révéler et préserver les arômes de fruit. L'extraction se fait en douceur en début de fermentation pour libérer les tanins les plus doux

**Élevage** : L'élevage de 12 mois est conduit pour préserver au maximum la fraîcheur du fruit et la minéralité.

## Dégustation

**Robe** : Le vin est d'une couleur rouge grenat aux reflets violacés  
**Nez** : Le nez s'ouvre sur des arômes intenses de fruits rouges frais (fraise, framboise, cerise) et de fruits noirs (mûre, cassis)  
**Bouche** : La bouche est fraîche à l'attaque, onctueuse et gourmande ensuite  
**Finale** : Finale longue et enivrante sur des tanins fondus et délicats.  
**Garde** : 2 à 3 ans  
**Température de service** : 13°C

## HISTOIRE DU DOMAINE

Une vie de travail et de voyages aura été nécessaire pour nous construire, mon époux et moi, et voir grandir l'essentiel, notre famille et, au-delà, notre tribu. Il ne manquait plus que le lieu pour tous nous y retrouver et un gros coup de coeur nous a fait poser nos valises au milieu d'un vignoble enchanteur sur le terroir de Castillon-la-Bataille, sur la rive droite de la Dordogne. MAUPERIER est devenu notre écrin! Un terroir fabuleux, des vignes qui n'attendaient que de se réveiller, conjugué à l'expérience des nouveaux arrivés au sein de la tribu, et le résultat ne s'est pas fait attendre. Epicuriens et fous de bon vin, nous nous retrouvons tous les manches à la recherche de la qualité dans le respect de la terre de nos enfants. Aujourd'hui, venez nous rejoindre afin de partager avec nous convivialité, plaisir et bons moments. Ana RUSSO, Vigneronne Optimiste



Plaisirs du vin  
Marmande