



*L'année 2022, malgré sa succession de canicules et ses raisins petits et concentrés, a offert des vins expressifs et radieux, délicats et pleins. Serpent à plumes, élaboré sur les terroirs les plus profonds, y trouve une expression mûre et fraîche dans la lignée de 2020.*

Encépagement : 85% Malbec, 15% Merlot

Parcellaire : assemblage de plusieurs parcelles, âgées de 20 à 50 ans. Surface totale de 4 hectares

Terroir : sols argilo-calcaires, sur socle kimméridgien (calcaires, marnes) et argiles rouges. Sommets de crêtes à 300-330 mètres d'altitude.

Viticulture :

- Ayant repris 1 petite parcelle de notre hameau pendant l'hiver 2021, cette cuvée est en 2<sup>ème</sup> année de conversion AB.
- Taille physiologique et ébourgeonnage soigneux. Apport de compost et des préparations biodynamiques. Traitements cuivre/soufre renforcés par des tisanes de plantes et des purins végétaux. Travaux manuels, respect des rythmes naturels.

Vinification : Récolte manuelle en caissettes de 20 kg. Une partie est vinifiée en grappes entières, une autre en pressurage direct, le reste en égrappé pour des macérations douces d'environ 6-8 jours. Encuvage par gravité à l'aide d'un tapis.

Elevage et mise : Elevage sur lies, sans sulfites, en cuve inox. Non collé, partiellement filtré. Ajout de SO<sub>2</sub> à la mise : 1 g/hl.

Flacons : bouteilles allégées 75 cl + quelques magnums. Bouchage liège naturel.

Dégustation : Sur le fruit et l'immédiateté, avec la fraîcheur et l'éclat de fruit typique de notre cépage. Le 2022 est profond, mûr et rafraîchissant.

Degré d'alcool : 13%