



*L'année 2022, malgré sa succession de canicules et ses raisins petits et concentrés, a offert des vins expressifs et radieux, délicats et pleins. Trespotz, assemblage de terroirs issu des parcelles de vieilles vignes, s'avère élané, expressif et doté d'une maturité complète sans rien perdre en fraîcheur.*

Parcelles : 90% Malbec, 10% Merlot, issus de 9 parcelles âgées de 30 à 45 ans. Surface totale de 3 hectares environ

Terroir : Le nom de la cuvée, *Trespotz*, est celui de notre village en occitan. C'est une cuvée d'assemblage de ses sous-sols typiques : argiles rouges sidérolithiques, calcaires kimméridgiens, marnes kimméridgiennes. Altitude et fraîcheur nocturne.

Viticulture : En conversion vers l'agriculture biologique (3<sup>ème</sup> année).

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.

Vinification : Récolte manuelle en caissettes de 20 kg. Egrappage puis encuvage par gravité à l'aide d'un tapis. Macérations lentes et douces de 7 à 14 jours.

Elevage et mise : Elevage sur lies, sans sulfites, en cuve béton, cuve inox et foudres. Non collé, partiellement filtré. Ajout léger de SO<sub>2</sub> à la mise (1,5 g/hL, SO<sub>2</sub> total < 15 mg/L)

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

Dégustation : Aromes intenses de violette et de cerise. La bouche est tonique, délicate, avec un joli grain tannique. Le vin est structuré sur une acidité pleine, avec une attaque large et une finale qui s'étire en longueur.

Presse : la RVF : 93/100.

*« Une pointe lardée et graphite et une maturité de fruit bien calée dans son millésime. Chair pulpeuse, tanin frais et pointu, l'acidité donne du tonus et les épices sur le cassis et la violette apportent sa complexité au vin ».*

Degré d'alcool : 13,5%