

SERPENT À PLUMES 2023

Vin de France



2023 est à la fois une année éprouvante aux vignes, avec des difficultés et des aléas du début jusqu'à la fin, mais aussi une des plus gratifiante sur les vins obtenus. Leur profil est splendide : très aromatiques, bas en alcool mais pourtant pleins et mûrs, ils récompensent tous ces efforts. Serpent 2023 ravira les amateurs de cette cuvée.

Encépagement : 90% Malbec, 10% Merlot

Parcellaire : assemblage de plusieurs parcelles, âgées de 20 à 50 ans.

Terroir : sols argilo-calcaires (oligocène et kimméridgien). Sommets de crêtes à 300-330 mètres d'altitude.

Viticulture :

- Ayant repris une petite parcelle de notre hameau pendant l'hiver 2021, cette cuvée est en 3^{ème} et dernière 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 vinifié 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, non filtré. Ajout de SO₂ à la mise : 1 g/hl.

Flacons : bouteilles allégées 75 cl. Bouchage liège naturel.

Dégustation : Nez intense de fraise et de réglisse. Bouche mûre et fraîche, enveloppante, gourmande. Entrainant et joyeux, pimpant et charmant, comme peut l'être le malbec mûr et vinifié en douceur.

Degré d'alcool : 12,5%