

Abouriou 2011



AOC Côtes du Marmandais

Cépage : 90% Abouriou + 10% merlot

Terroir : assemblage de plusieurs parcelles argilo-graveleux et argilo-calcaire

Vendanges : manuelles, tris à la vigne

Vinification : Vendange non égrappée, en macération semi-carbonique, cuvaision d'une dizaine de jours.

Levures indigènes

Elevage : 12 mois en foudres et fûts de plusieurs vins

Mise en bouteille : Mis en bouteille avec une légère filtration en février 2013

Profil du vin : J'ai choisi la macération semi-carbonique comme moyen d'expression mais je ne veux en aucun cas gommer le terroir et les caractéristiques du cépage.

Abouriou est un vin fruité avec des touches épicées, le tout enveloppé dans une trame tannique douce et souple. C'est un vin du sud-ouest vinifié autrement...