



LA MARGINALE



Travail de la vigne :

Vignes exposés plein sud ayant la particularité de se réchauffer avant les autres et d'avoir une belle maturité. Cette cuvée ne peut connaître le jour que sur les grands millésimes sachant que nous devons trouver de grands équilibres. L'enherbement est naturel.

Travail du sol : labour et décaillonnage pour une meilleure aération.

Travail à la vigne : biologique et biodynamique - label Biodyvin et certification Ecocert.

Vinification :

Vendange manuelle avec trie sur table à la réception au chai.

Rendement : 35 hl/ha.

Fermentation du vin en cuve bois avec de très légers remontages juste pour mouiller le chapeau, suivi d'une macération de 22 à 24 jours suivant le type de vin que nous recherchons.

Fermentation malolactique en cuve bois de 25 hl ronde de chez Stockinger.

Elevage de 12 mois en barrique de 228 litres.

Commentaire de dégustation :

La robe est d'une belle couleur rubis intense et offre une arborescence de reflets sans aucune nuance d'évolution.

Le nez libère de jolies nuances mentholées, de liqueur de fruits rouges ou encore d'anis étoilé.

Fruits rouge : cassis, mûre, cerise, myrtille et framboise

Floral : pivoine, violette, rose

Epice : vanille, cannelle, poivre du Sichuan

En bouche l'attaque est droite, puissante et suggère d'emblée tout le potentiel d'un grand terroir.

Son fruité intense semble imposant et l'acidité, sans ostentation, dessine les contours de la matière garant de l'identité aromatique des saveurs. L'alcool est enrobé et structure la matière dans sa verticalité.

La finale transcende par sa netteté et sa richesse.

