



<b>CUVÉE</b>	Bordigue
<b>MILLÉSIME</b>	2008 et 2012 Epuisés
<b>DÉNOMINATION</b>	Vin de France
<b>COULEUR</b>	Rouge
	<b>Un Grenache élevé très longuement</b>
<b>HISTOIRE</b>	Cette cuvée ne voit le jour que deux fois: 2008 et 2012. Très liée à Sète, Port autrefois pinardier dans lequel on pratique toujours la pêche à la Daurade, la cuvée évoque ce quai de la Bordigue où les daurades étaient conservées dans de grandes cages en bois sous l'eau.
<b>CÉPAGE</b>	Grenache 100%
<b>TERROIR</b>	Très calcaire, calcaires lacustres, terres blanches.
<b>CLIMAT</b>	Méditerranéen, chaud et sec. Parcelle qui penche dans tous les sens, exposée plein nord.
<b>VINIFICATION</b>	La cuvée n'a vu le jour que deux fois, au cours de deux millésimes : 2008 et 2012. La cuve de Grenache toujours issue de la même parcelle fermenta alors patiemment de manière très lente en plusieurs phases.
<b>ÉLEVAGE</b>	Sa fermentation et son élevage également très lent dura plus de deux ans en cuve.
<b>DÉGUSTATION</b>	La robe du vin et ses arômes rappellent des notes oxydations de griottes, de fumé, d'épices , c'est un vin très ouvert avec une bouche très suave.
<b>GASTRONOMIE</b>	Macaronade de Sète; Entrecote grillée aux sarments de vignes; Planches fromages - charcuteries; Grillades de viandes rouges; Pâtés et terrines de grand-mères
<b>SERVICE</b>	16 - 17 °C
<b>POTENTIEL</b>	5 à 8 ans
<b>CERTIFICATION</b>	AB Agriculture Bio
<b>DEGRÉ ALCOOL</b>	13,5 %VOL.
<b>FILTRATION</b>	Non filtré