



CUVÉE	Karm
MILLÉSIME	2017
DÉNOMINATION	Vin de France
COULEUR	Rouge
	Le goût de l'Espagne au tempo du Tempranillo.
HISTOIRE	Quelques rangées de Tempranillo inspirent une cuvée très rare de quelques bouteilles de ce cépage pur, en souvenir de mes origines Andalouses. Karm signifie en arabe: le jardin intime en hommage aux sublimes jardins du palais de l'Alhambra.
CÉPAGE	Tempranillo 100%
TERROIR	Défriches anciennes de garrigue, terres très calcaires , présences de lauzes calcaires. Quelques pieds de Tempranillo en sélection massale.
CLIMAT	Méditerranéen, chaud et sec. Les rangs sont exposés au nord-ouest
VINIFICATION	Recherche de la maturité. Le Tempranillo est le cépage rouge le plus précoce. C'est un cépage très ligneux, dont les grappes sont très belles mais dont les tannins doivent être bien mûrs pour éviter tout caractère rustique. Récolte manuelle en caissettes de 12 kg. Cuvaision en grappes entières de 15 à 20 jours ; pressurage dans un petit pressoir vertical, assemblage presse et goutte. Fermentation alcoolique lente en petite cuve.
ÉLEVAGE	En cuve pendant 15 mois. Soutirages. Recherche d'un élevage en bouteilles pour proposer cette cuvée sur des millésimes plus anciens.
DÉGUSTATION	Robe intense qui peut ensuite prendre de belles notes cuivrées. Parfums très fins, de fleurs, notes sauvages de cuir, de fruits noirs, de bois de ronce, En bouche il est très délicat et offre des tannins fins et soyeux mais avec un grain en finale très particulier.
GASTRONOMIE	Paella valenciana; Entrecote grillée aux sarments de vignes; Risotto à l'encre de seiche; Planches fromages - charcuteries; Grillades de viandes rouges et blanches; Pâtés et terrines de grand-mères
SERVICE	16 - 17 °C
POTENTIEL	Très grand potentiel de garde entre 10 et 20 ans avec une structure qui s'affine et des tanins qui deviennent très doux.
CERTIFICATION	AB Agriculture Bio
DEGRÉ ALCOOL	11 %VOL.
FILTRATION	Non filtré