

Les Fiches Techniques



Box des cavistes

Les fiches techniques



La Verte

Quel concept?

- Une box 100% bio, biodynamie et/ou sans soufre.
- Son mot d'ordre est le respect de l'environnement, du vignoble et du vigneron.
- 2 bouteilles de producteurs engagés dénichées finement par vos cavistes.

Ce mois-ci?

- *RAS Rouge à siroter – Mas des Caprices – Languedoc*



MAS DES CAPRICES

Le Domaine:

Mas des Caprices, Un Domaine certifié en agriculture biologique et biodynamique, « Label Biodyvin* » par Ecocert (FR-BIO-01).

Enfants de vignerons Alsaciens, Mireille et Pierre Mann ont appris sur les plaisirs gustatifs, sur les saveurs dans leur restaurant en travaillant des produits frais et en les respectants. Une envie de défis, de retours aux sources les a amené à implanter leur Domaine à Leucate, non loin de Perpignan. Une nouvelle vie faite de nostalgie, de respect et de plaisir de bouche

Leur vignoble se situe à la rencontre des vents méditerranéens et Pyrénéens, un plateau non loin de la frontière espagnole qui surplombe vaillamment la Méditerranée et duquel les pics se dessinent à l'horizon.

Le vin:

C'est un vin Rouge des Pays de l'Aude en Indication Géographique Protégée. La vinification s'effectue en « millefeuille * » avec une macération courte sur 10 jours et élevage en cuve béton.

*Les explications dans la revue.



Cépages: Jeunes vignes de Carignan Noir et Mourvèdre sur terroir sableux.

Robe: Jolie couleur rouge cerise claire.

Nez: Tout en fraîcheur et gourmandise, sur les fruits rouges frais et croquants.

Bouche: Juteuse et gourmande.

Service: à servir rafraîchi sans chichis, juste pour le plaisir.

Garde: 1 à 3 ans.

Accords mets et vins : Apéritif, Tapas, charcuterie, Grillades, Poissons.

▪ *Brin de temps – Domaine de Brin – Sud Ouest*

Le Domaine:

Le Domaine de Brin est situé entre Albi, Gaillac et Cordes (dans l'AOC Gaillac) sur un plateau argilo-calcaire. L'ancienne propriété familiale est entourée de bois de chênes, dans un cadre calme et préservé. Damien Bonnet est convaincu que la qualité du vin dépend de la bonne santé du vignoble et de son environnement, il tient à appliquer des méthodes de culture biologiques et de vinification naturelles. Ainsi, le vin reflète au mieux son terroir, l'influence du climat et l'expression des cépages.

Le vin:

En AOP Gaillac, en fermentation spontanée avec les levures indigènes (présentes sur la peau du raisin). Cuvaision d'environ 25 jours avec pigeage (mélange) manuel pour favoriser l'extraction de la couleur, des tannins et des arômes. Puis un élevage de 22 mois en barriques et une mise en bouteille sans filtration. Sans souffre.

Cépages: Duras 50%, Braucoil 50%.

Robe: Noire violacée.

Nez: Très puissant, sur les épices et la minéralité.

Bouche: Puissant et tannins soyeux.

Service: Peut-être servi rafraîchi, 15 minutes avant.

Garde: Une dizaine d'année mais peut être bu maintenant avec carafage.

Accords mets et vins: Gibier, Cassoulet...

DOMAINE
— DE —
BRIN

