



Aux 4 Vents

IGP Pays d'Hérault Rouge 2015

Cépages

cabernet franc 50 %, mourvèdre 30 %, grenache 20 %

Culture

Les vieux cinsault de Bagatelle sont sur des terrains arides en gobelet. Le grenache planté dans les années 70 est palissé. Planté plus récemment (années 80), les vignes de cabernet franc et sauvignon sont aussi conduites en palissage.

Vinification

Les vendanges sont manuelles et fermentation séparée pour tous les cépages. Après fermentation alcoolique, l'élevage est effectué en foudre durant environ 6 mois.

Mise en bouteille en Janvier 2016.

Caractère

Voilà un vin balloté par les vents. Sa légèreté le prédispose à ce voyage aérien. Légèreté de la robe mais pas transparence. Délicatesse des arômes de mûre de ronce, de poivron grillé, de pain toasté.

La bouche tente un ancrage au sol caillouteux qui l'a vu naître. Les tanins sont grenus et la finale s'attarde sur de la terre fraîchement labourée.

Harmonie mets

Encore jeune pour être dégusté, il pourra être aéré puis apprécié sur des brochettes, un poulet au curry ou des escalopes milanaises.

Vieillessement

C'est une cuvée jeune qui s'exprime immédiatement. A déguster légèrement rafraîchie.

