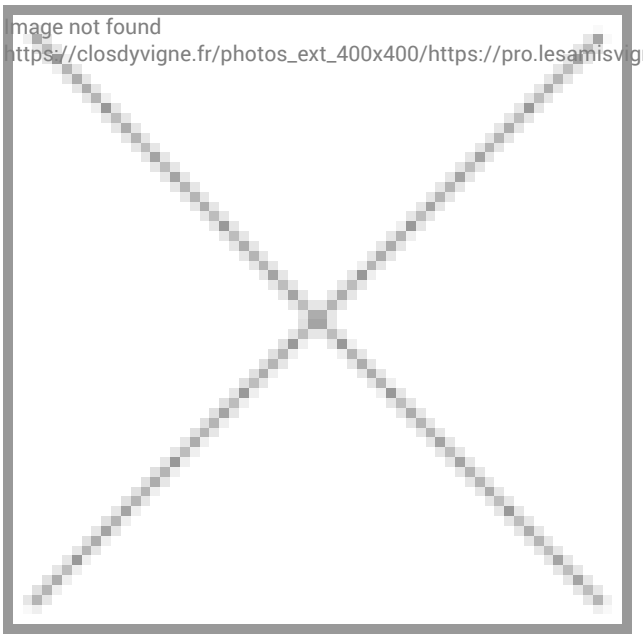
RIVE DROITE 2020 ROUGE

VALÉRIE COURREGES



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Durant des siècles de privilèges, bien que des puissants n'eurent cessé de brider nos gabarres de voguer sur les flots, ils ne purent empêcher de servir le "vin noir" à la table des rois qui bien inspirés s'en régalaient.

Accords mets et vins

Détails

Domaine : VALERIE COURREGES
Couleur : Rouge
Millesime : 2020
Degrès : 14 %
Viticulture : En conversion
Contenance : 0,75 L
Cépages : Merlot , Cabernet Franc
Région : Vin de France
Packaging : carton de 6
Appellation : Vin de France
Theme : Vigneronnes!

Caractéristiques

Terroir : Vignoble implanté sur les coteaux de Quercy. Marnes sur calcaire lacustres.
Cépage : Merlot - Cabernet Franc
Viticulture : En conversion vers l'agriculture biologique et biodynamique (Ecocert et Demeter)
Vinification : Vinification parcellaire. Les raisins sont majoritairement éraflés et non foulés, respect maximum du raisin sans aucune trituration. Fermentation en levures indigènes en petites cuves béton qui respectent le parcellaire. Extraction modéré par pigeages ou petits arrosages. Durée de cuvaison entre 20 et 25 jours.
Elevage : 18 mois en fûts neufs de 1, 2 et 3 vins (50/50) Vin non collé, non filtré

Dégustation

Robe : Rubis violacé
Nez : Epices, fruits noirs, mûre
Bouche : Veloutée et charnue, séveux
Finale : Longue et harmonieuse

HISTOIRE DU DOMAINE

Œnologue de profession, devenir artisan vigneronne est la concrétisation d'une passion et de rencontres, qui rassemblent "les différentes branches fruitières" pour la création de belles cuvées. Détecter les meilleurs terroirs sont les bases essentielles de ce métier (sol, sous-sol ainsi que les cépages).La richesse du patrimoine du Vignoble de Cahors permet tout cela ! Avoir du beau raisin est la priorité, la philosophie de conduire au mieux, m'a dirigée vers une culture bio-biodynamie, avec un regard exigeant, une intervention calculée et mesurée. La naissance d'un millésime est comme la naissance d'un enfant, de la taille à la vinification.... Connaitre, élever...c'est l'éducation de plusieurs mois pour créer la quintessence d'une bouteille ; chaque breuvage est le reflet d'une personne et une prise de risque avant de prendre son envol !


Image not found
https://closdyvigne.fr//photos_300x100/LOGO clos d'yvigne (1).png