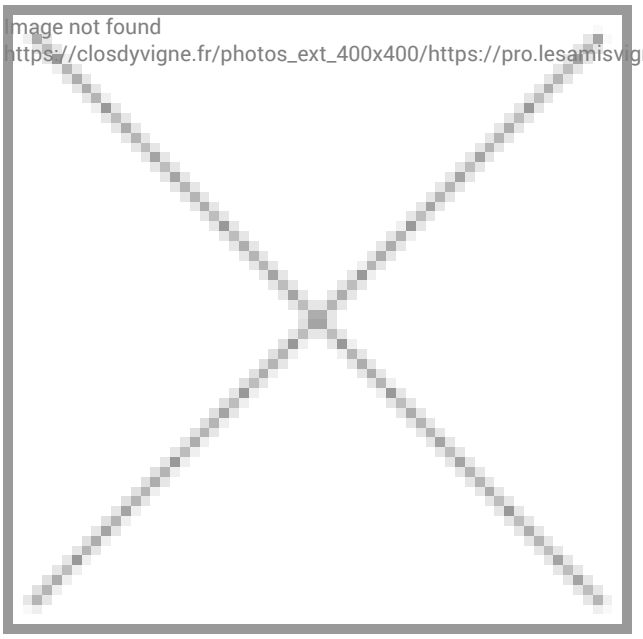
ZINZOLIN 2020 ROUGE MAGNUM

VALÉRIE COURREGES



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Un flot de raisins bleus.

Zinzolin est un assemblage de cépages dont les vignes âgées de 39 ans, sont implantées sur les coteaux du Quercy.

- Malbec 40%
- Syrah 30%
- Cabernet Franc 20%
- Merlot 10%

Accords mets et vins

Ce vin idéal pour les apéritifs, il se dégustera aussi accompagné de viandes diverses, de grillades et même de quelques tapas. C'est un vin de partage !

Détails

Domaine : VALERIE COURREGES
Couleur : Rouge
Millesime : 2020
Degrès : 12 %
Viticulture : En conversion
Contenance : 1,50 L
Cépages : Syrah, Malbec
Région : Vin de France
Packaging : carton de 6
Appellation : Vin de France
Theme : Vigneronnes!

Dégustation

Robe : Coloré, pourpre
Nez : Séveux, fruits noirs, prunelle, cassis et myrtille, tendance réglissé pivoine et violette
Bouche : Fruité, plus juteux, concentré, sur le cacao, la réglisse et le cachou
Garde : 2 à 5 ans
Température de service : 16°

Caractéristiques

Terroir : Marne sur calcaires lacustres
Cépage : Malbec 40%, Syrah 30%, Cabernet franc 20%, Merlot 10%
Vendange : Manuelles
Viticulture : En conversion biologique
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 modérée par pigeages ou petits arrosages ; vin non collé, non filtré
Elevage : 12 mois en petite cuve béton et jarres de grés

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 !

