



VIN BIOLOGIQUE
AGRICULTURE FRANCE
CERTIFIE PAR FR-BIO-10



L'histoire :

« Libre » est élevée dans 2 œufs en céramique.

Avec cette création, Hélène CHOUVET puise dans ses terroirs la pureté absolue du vin.

Elle a choisi d'utiliser comme étiquette la reproduction de l'œuvre n°7 d'Ursula Caruel... la démarche de cette artiste, passionnée de botanique, étant d'entrer en résonance avec la nature, pour en extraire la forme et le souffle.

« Libre » se rapproche de cette démarche : la dégustation de ce vin nous projette dans un monde aérien, abstrait.

Cépages : 50 % Grenache noir - 50 % Syrah.

Terroir : Sable et galets roulés.

A la vigne : Agriculture biologique. Taille traditionnelle en Gobelet (vieux grenaches) et cordon de Royat (syrah). Travail du sol, apport de compost de mouton pour la vie du sol.

Vinification : vendange manuelle. Tri à la vigne. Egrappage. Levures indigènes. Macération 3 semaines / 1 mois. Remontages et pigeage. Elevage 12 mois dans des œufs en céramique.

Dégustation : Le nez exhale des notes de griottes, d'épices douces rappelant les pays chauds. L'attaque est tout en fraîcheur, avec une belle vivacité qui souligne les notes de cacao et de fruits noirs. Des arômes de réglisse viennent compléter une bouche ample, avec du grain, et beaucoup de volume. Les tanins d'une incroyable souplesse durent indéfiniment. La fraîcheur en finale maintient le vin dans son équilibre parfait.

« Libre » est un vin extrêmement pur, sans artifice.

Accords :

seul... ou avec une belle viande (côte de bœuf, épaule d'agneau...)

Fromage : un Salers, un Beaufort.

Ou pour sublimer un chocolat noir Grand Cru !

Garde : plus de 15 ans.