

# PIERRE & JUSTIN

ENTRE TERRES ET VINS

## GILLES CHABBERT

### *Chrysope*

**AOP Minervois**



Gilles Chabbert est un des vignerons les plus doués du Minervois. qui a la volonté d'exprimer la plus grande maturité du fruit. Pourtant situé au cœur du Minervois, son domaine démarre souvent les vendanges alors que la majorité de l'AOC a déjà été largement récoltée. Vendange manuelle et un tri sévère sur table de tri à l'arrivée en cave.

Chrysope est un insecte qui a un impact favorable sur la protection de l'environnement.

Il disparaît en cas d'utilisation de produits chimiques.

#### **Nature du sol :**

Terrasses de Graves chaudes argilo-calcaires.

#### **Cépages :**

Syrah N. 70 %

Grenache Noir 30 %

#### **Rendement :**

35 hectolitres / hectare.

#### **Vinification :**

Vendange manuelle avec tri sélectif et vinification séparée de chaque cépage. Eraflage total et encuvage suivi d'une macération pré-fermentaire du moût pendant 72 heures Syrah, Grenache.

Réchauffement progressif et départ en fermentation avec maîtrise des températures. Vinification par pigeage manuel.

Cuvaison longue de 24 jours

#### **Dégustation**

Gilles Chabbert nous fait partager tout son savoir-faire dans cette cuvée légèrement poivrée qui régale par des notes de violettes et de cassis tandis sa bouche fraîche s'enrobe d'une légère rondeur. Ses tanins charnus, élégants et veloutés offrent une finale toute en fraîcheur.

