

PIERRE & JUSTIN

ENTRE TERRES ET VINS

Gilles CHABBERT

LES CATHERINES Vin Nature

Vin de France



Dans la continuité des cuvées Chrysope et Oryctes, Gilles Chabbert a souhaité mettre en avant « Les Catherines » (nom commun des coccinelles) insectes auxillaires et alliés de la vigne. Avec leurs larves ce sont les prédatrices des cochenilles, acariens, pucerons et hyphes d'oïdium. C'est un vin et nature car vinifié avec les levures indigènes sans utilisation de SO2.

Nature du sol :

Terrasses de Graves chaudes argilo-calcaires.

Cépages :

Syrah N.	50 %
Grenache N.	50 %

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. Utilisation exclusive de levures indigènes et sans aucun ajout de SO2. Vinification par pigeage manuel, élevage en cuve. Mise en bouteille sans filtrage ni collage.

Dégustation

A son image cette cuvée révèle des arômes fins de violette et de cassis sur une note légèrement poivrée. C'est un vin généreux avec des tannins présents mais fondus

Un superbe vin pour accompagner un apéritif dînatoire ou des tapas...

