


Le Petit Baigneur

FLORAL, GOURMAND, SOUPLE



TERROIR
Coteaux d'arènes granitiques. Terres acides et pauvres.

VINIFICATION
Réception du raisin récolté manuellement en caisse. Tri sur table. Fermentation en cuve inox. Pas de filtration à la mise.

L'ANNÉE 2023 :
Le printemps 2023 a été particulièrement pluvieux avec une pression mildiou importante mais l'état sanitaire est resté maîtrisé. L'été chaud et une arrivée précoce de cicadelles des grillures entraîna des blocages des maturités ce qui nous amena à vendanger pendant près de six semaines pour atteindre une maturité optimum. Toutefois, les raisins furent juteux et abondants. Résultat un millésime complexe mais in fine de belle facture. Début des vendanges le 24/08/2023

CÉPAGES :
Cinsault 100% - Vieilles vignes conduites en gobelet

Garde :
5 ans

Elevage :
Cuve ovoïde 12 mois

Service :
16°-18°C

Couleur :
Rubis

DÉGUSTATION :
UN ROUGE CHARMEUR ET FRUITÉ.
Avec sa robe rubis, ce petit baigneur nous plonge dès son premier nez dans des parfums de fruits noirs bien mûrs (cassis, cerise burlat). L'aération le conduit à se dévoiler un peu plus sur une touche florale et légèrement beurrée malgré l'absence d'un élevage en barrique. Amplitude et gourmandise sont de mises à la dégustation. La structure est souple. La finale nous laisse profiter de notes fruitées et mentholées

