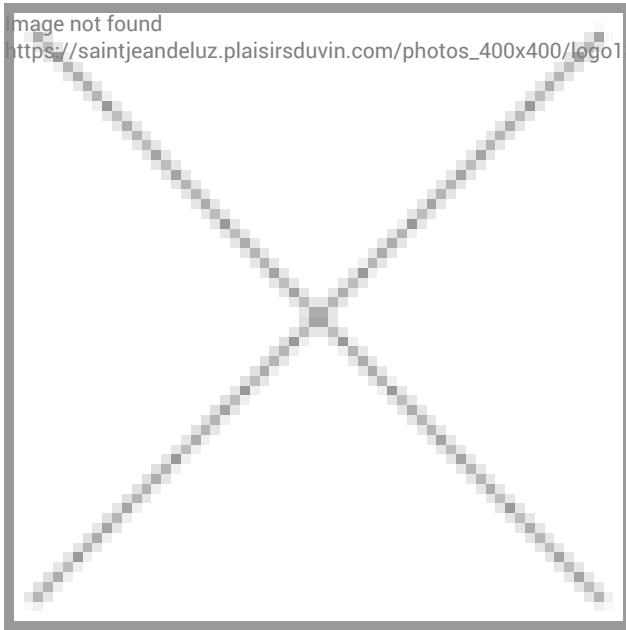


DOMAINE LA VALETTE



Accords mets et vins

Rôti de boeuf, tournedos, saint nectair

Détails

Domaine : Domaine La Valette
Couleur : Rouge
Millesime : 2022
Degrés : 14,5 %
Viticulture : Biologique
Contenance : 0,75 L
Cépages : Merlot
Région : Vin de France
Appellation : Vin de France
Nom du Vigneron : Antoine Rouiller

Caractéristiques

Terroir : Acide, boulbène blanche, sable-limons argileux
Cépage : Merlot 60% Cabernet franc 20% Négrette 20%
Vendange : Vendange à grande maturité, 1ère quinzaine octobre 2022
Viticulture : Les rangs sont écartés et aérés à 2m25, le sol est travaillé un rang sur 2 avec des féverolles semées avant l'hiver pour enrichir naturellement le sol en Azote.
Vinification : Les vinifications se font par pigeage manuelle lors de la macération pendant 15 jours. la température est maîtrisée afin de ne pas dépasser 24 degrés. le pressage est manuel et faible afin de préserver des saveurs de fruits
Elevage : 6 mois dans des barriques de 3 ans

Dégustation

Robe : Rouge foncé
Nez : Parfum de fruits rouges mûrs et de vanille
Bouche : Réglisse, mûrs, violette
Finale : Longue finale sur la mure vanillée
Garde : 6 ans
Température de service : 16 degrés

HISTOIRE DU DOMAINE

Situé sur les terrasses du Tarn au nord de Toulouse, en Occitanie, j'ai décidé en 2017 de réaliser une reconversion professionnelle d'ingénieur à vigneron. Issu d'une famille de vigneron du val de Loire, et imprégné de la biodiversité depuis mon enfance, j'ai décidé de créer mon domaine en agriculture biologique dès la plantation. Actuellement mon domaine fait 3 ha, cultivés en agriculture BIO, il est constitué de cépage locaux, tels que Négrette et Mauzac. Très proche de la nature, je réalise des cuvées relativement confidentielles et travaillées pour mettre en avant les typicités de ces cépages et de ce terroir, telles que le Mauzac en vendange manuelle et macération pelliculaire.

