



Encépagement : 50% Malbec, 50 % Merlot

Âge des vignes : 25 ans

Superficie de la parcelle : 0,9 ha

Terroir : sol superficiel, argilo-calcaire, sur un socle de calcaire kimméridgien affleurant. Sommet de crête exposée sud-ouest, à 340 mètres d'altitude. Très forts écarts de température entre la nuit et le jour.

Viticulture : Taille guyot poussard et ébourgeonnage. Apport de compost et des préparations biodynamiques. Traitements cuivre/soufre renforcés par des tisanes de plantes et des purins d'ortie et de consoude. Rognage manuel. Enherbement spontané.

Vinification : Récolte manuelle en caissettes de 20 kg. Eraflage doux et encuvage à l'aide d'un tapis roulant. Fermentations indigènes, élevage sur lies sans sulfites.

Elevage et mise : Elevage en cuve (80%) et en barriques de 3 vins (20%) pendant 11 mois. Non collé, non filtré.

Ajout de SO₂ à la mise : 1 g/hl.

Nombre de bouteilles : 3000

Bouteilles Bourgogne légère. Bouchon liège naturel non marqué.

Dégustation : Nez de fruits noirs (mûre de ronce, cassis), de violette et de rose en bouton. La bouche est droite, dotée d'une fraîcheur traçante caractéristiques des terroirs calcaires du causse de Cahors, et d'un tanin tout en douceur qui se fait oublier. Finale suave, d'une « fluidité dangereuse ». À carafier pour profiter pleinement de la texture et de l'aromatique.

SERPENT À PLUMES 2016

On raconte qu'au Mexique, une fois que les dieux eurent créé les hommes, ils pensèrent «voici que l'homme sera tout triste, si nous ne faisons quelque chose pour le réjouir, et afin qu'il prenne plaisir de vivre sur terre et qu'il chante et danse». Le Serpent à Plumes, dieu de l'agriculture, eut alors l'idée de donner le «vin» aux hommes, afin qu'ils connaissent la joie de l'ivresse.

Cette divinité, mêlant le terrestre du reptile et le céleste de l'oiseau, fait écho aux préoccupations quotidiennes de la viticulture que nous pratiquons : artisanale, passionnée et attentive aux équilibres naturels. Avec cette cuvée, moitié Malbec, moitié Merlot, cultivés sur le calcaire du causse, nous proposons un vin joyeux et complexe, mûr et frais, de corps et d'esprit.

VIN DE FRANCE

alc.
13%
by vol.

Vin élaboré et mis en bouteille par
Nicolas Fernandez et Maya Sallée
46090 Trespoux-Rassiels
www.domainelacalmette.fr

750
ml

Lot serpillé – Contient des sulfites
LA CONSOMMATION DE BOISSONS ALCOLISÉES PENDANT LA GROSSESSE, MÊME EN FAIBLE QUANTITÉ,
PEUT AVOIR DES CONSÉQUENCES GRAVES SUR LA SANTÉ DE L'ENFANT.