



L'année 2021, avec ses pluies abondantes et ses températures basses, nous a offert des maturités plus fraîches qu'habituellement. Serpent à plumes 2021 est un vin léger, floral, énergique, qui plaira aux fans de la cuvée.

Encépagement : 90% Malbec, 10% Merlot

Parcellaire : assemblage de plusieurs parcelles, âgées de 20 à 50 ans. Surface totale de 5 hectares

Terroir : sols argilo-calcaires, sur socle kimméridgien (calcaires, marnes) et d'argiles rouges. Sommets de crêtes à 300-330 mètres d'altitude.

Viticulture :

- Ayant repris 1 petite parcelle de notre hameau pendant l'hiver 2021, cette cuvée retombe en première année de conversion AB. De ce fait, aucune mention bio n'est possible même si le mode de culture est identique.
- Taille douce en guyot-poussard ou cordon de royat, et ébourgeonnage soigneux. Apport de compost et des préparations biodynamiques. Traitements cuivre/soufre renforcés par des tisanes de plantes et des purins végétaux. Travaux manuels, respect des rythmes naturels.

Vinification : Récolte manuelle en caissettes de 20 kg. Une partie est vinifiée en grappes entières, une autre en pressurage direct, le reste en égrappé pour des macérations douces d'environ 6-8 jours. Encuvage par gravité à l'aide d'un tapis.

Elevage et mise : Elevage sur lies, sans sulfites, en cuve inox. Non collé, non filtré. Ajout de SO₂ à la mise : 1 g/hl.

Flacons : bouteilles 75 cl + quelques magnums. Bouchage liège naturel.

Dégustation : Sur le fruit et l'immédiateté, avec la fraîcheur et l'éclat de fruit typique de notre cépage. Le 2021 est floral, fougueux et désaltérant.

Degré d'alcool : 12%