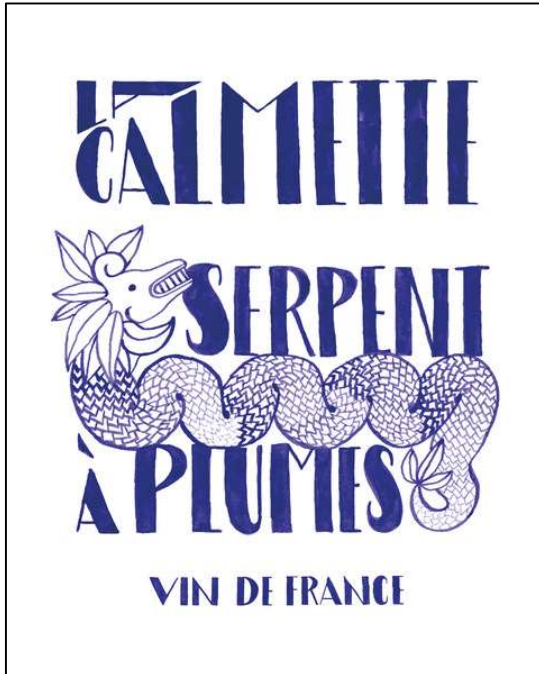


DOMAINE
LA
CALMETTE

SERPENT À PLUMES - 2017 -

Vin de France rouge



Encépagement : 80% Malbec, 20 % Merlot

Âge des vignes : quatre parcelles de 15 à 45 ans

Superficie des parcelles : 2,5 ha

Terroir : sols argilo-calcaires, sur socles marneux et kimméridgiens. Sommets de crêtes 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 végétaux. Travaux manuels, respect des rythmes naturels.

En conversion vers l'agriculture biologique.

Vinification : Récolte manuelle en caissettes de 20 kg. Une partie en grappes entières, l'autre en égrappé. Encuvage par gravité à l'aide d'un tapis. Fermentations indigènes. Macérations douces de 7 à 14 jours.

Elevage et mise : Elevage sur lies, sans sulfites, en cuve béton. Non collé, non filtré.

Ajout de SO₂ à la mise : 1 g/hl.

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

Dégustation : Sur le fruit, avec la fraîcheur, la maturité et la profondeur caractéristiques des vins du causse.

Pas de carafage nécessaire.

Température de service conseillée : 16°

SERPENT À PLUMES 2017

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.