

DOMAINE
LA
CALMETTE

L'ESPACE BLEU ENTRE LES NUAGES - 2017 -

AOP Cahors
Cuvée parcellaire



**L'ESPACE BLEU
ENTRE LES NUAGES**
LIEU-DIT PIÈCES LONGUES

CAHORS APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE
2017

Les raisins de cette cuvée naissent et mûrissent au lieu-dit Pièces Longues, au sommet du village de Trespoux, sur le versant Nord-Est du coteau. La vigne est enracinée dans un socle de calcaire kimméridgien, qui en se dégradant a formé une mince couche d'argiles rougeâtres. C'est une parcelle fraîche, entourée de bois de chênes pubescents, où le feu de l'été arrive atténué, presque dompté. Le Côt exprime ici toute sa race et toute sa lumière: le vin est élancé, floral, délicat, minéral comme un vin blanc. Un élevage de deux ans en pièces et en foudre enrobe son tranchant et révèle un terroir singulier et plein d'éclat.

CAHORS

alc. **13,5%** by vol. Vin élaboré et mis en bouteille par **Nicolas Fernandez et Maya Sallée** 46090 Trespoux-Rassiels www.domainelacalmette.fr **750** ml

Lot p117 – Contient des sulfites
En conversion vers l'agriculture biologique, certifié par FR-BIO-01

LA CONSOMMATION DE BOISSONS ALCOOLISÉES PENDANT LA GROSSESSE, MÊME EN FAIBLE QUANTITÉ, PEUT AVOIR DES CONSÉQUENCES GRAVES SUR LA SANTÉ DE L'ENFANT.

Encépagement : 100% Malbec

Âge des vignes : 1 seule parcelle de 35 ans.
Superficie de la parcelle : 0,75 ha

Terroir : Sous-sol de calcaire kimméridgien, couvert d'un sol argilo-calcaire rougeâtre issu de la décalcification du socle.

La parcelle est orientée Est, au sommet du village, entourée de bois. Très forts écarts de température entre la nuit et le jour.

Viticulture : Taille guyot Poussard 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.

En conversion vers l'agriculture biologique.

Vinification : Récolte manuelle en caissettes de 20 kg. Egrappage, encuvage par gravité à l'aide d'un tapis. Fermentations indigènes. Macération douce de 30 jours en cuve béton.

Élevage et mise : Elevage de deux ans sur lies, sans sulfites, en barriques de 3 vins et en cuve, puis en foudre. Non collé, non filtré. Ajout de SO₂ à la mise (1 g/hl) ou non selon sensibilité du vin.

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

Dégustation : Vin délicat, élégant avec une acidité mûre et vive, très minérale. L'élevage de deux ans civilise cette nervosité naturelle. Le vin a un caractère et un toucher de bouche hors-norme, avec beaucoup de longueur et une aromatique intense de fruits noirs.

Température de service conseillée : 17-18°