

**CEPAGE :**

100 % Cabernet Sauvignon.

SURFACE : 1,5 ha.

TERROIR :

Orientation Sud-Ouest.

Sous-sol de Gneiss et d'Orthogneiss

PRODUCTION : autour de 30hl/ha

Labours et griffages des sols, travaux en vert.

TAILLE : Simple Guyot.

VINIFICATION ET ELEVAGE :

Agriculture Biologique depuis 1975.

Biodynamie – certification Demeter depuis 1998.

Récolte 100 % manuelle.

Réception des vendanges par gravité, aucun usage de pompes.

Egrappage, cuvaison 10 jours

Pressurage pneumatique.

Fermentation 100 % en levures indigènes.

Elevage en cuve béton pendant 24 mois.

Non filtré, non collé.

VIRTUS

VIN DE FRANCE

**COMMENTAIRES :**

Nez plein, expressif, sur les fruits noirs, cassis et cerise burlat, notes très épicées, poivre blanc. Attaque suave, milieu de bouche tendu mais charmeur, tanins encore serrés, beau volume, délicat, fruit ciselé. Finale portée par les amers et les petits fruits rouges.

Un vin qui demande à se fondre. Laissez cette bouteille tranquillement se reposer dans votre cave pendant 5/6 mois avant de la mettre sur table.

ACCORDS MET-VIN :

Poularde en cocotte et légumes croquants.

Chou farci.

De belles tranches de mortadelle aux pistaches.

Onglet de bœuf et échalotes confites.

Entrecôte sauce Bordelaise, panais rôtis et ail nouveau Bécasse et légumes oubliés.

Magrets de canard au piment d'Espelette.

Noisette d'agneau, asperges vertes et flan de légumes.

Bœuf sauté aux poivrons et épices marocaines.

Chili con carne.

Saint-Félicien, Saint-Marcellin, Salers.

Et simplement un beau poulet fermier.

DEGUSTATION :

Température de service idéale : **16°/17°C**

A boire sur 10 ans.