



Hautes-Alpes
Indication Géographique Protégée
Yann de Agostini - Vigneron - Théüs 05190 France

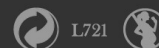
Tout Compte, Tout Compte Fait

CÉPAGE MOLLARD

2012

Mis en bouteille au domaine
par Yann de Agostini
05190 THÉÛS
domaine@petit-aout.fr
Tél. 06 88 70 84 22

Contient des sulfites



Produit de France

11% vol. 750 ml.



Cépages

Mollard, cépage endémique des Hautes-Alpes : 100%. Une seule parcelle (Jojo) de vieilles vignes, 70 ans.



Cultures & Terroirs

Terroir argilo-calcaire d'altitude (600 mètres), Espinasses.



Vinifications

Vendange manuelle, triée à la vigne, en caisses de 20 kg. Encuvage par gravité en grappes entières avec sulfitage modéré (4g/hL). Macération pré-fermentaire de 48 heures puis levurage et fermentation alcoolique, en cuve, à basse température (20-25°C) avec remontages quotidiens. 15 jours de macération puis pressurage et assemblage des vins de gouttes et de presses. Fin de la fermentation alcoolique en phase liquide puis soutirage avant la fermentation malo-lactique. Élevage de 6 mois en barriques de 4 à 5 vins. Mise en bouteille en juillet, sans collage, après une légère filtration.



Dégustation

C'est un vin de caractère d'une belle couleur grenat. Le nez est délicat, sur le fruit. L'attaque est souple, les fruits rouges se mêlent au poivre avant de laisser place à des tanins soyeux et une finale originale.



Accords Mets & Vins

A boire légèrement rafraîchi 16-17°C. C'est un vin qui se marie bien avec une cuisine inventive et épicée. Il se boit dès maintenant mais s'exprimera pleinement dans les deux ans à venir.