Clos des Grand Primos – Bedouet

Vin Biologique

Val de Loire, Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

☙ L'histoire du domaine

Bedouet Vigneron est un voyage familial.
C'est Henri Bedouet, né en 1899, tonnelier et vigneron en métayage (partage de la récolte par moitié avec le propriétaire des vignes) qui fait le premier pas avec sa femme Agathe. Son fils Henri, né en 1931, s'installe en 1957. Il débute comme métayer puis devient fermier (locataire des vignes) en 1977. Avec Marie-Jo, femme du terroir, ils marchent en regardant toujours vers l'avant.

Michel, né en 1960 arrive en 1985, achète la vigne en 1990 et continue le voyage.C'est grâce à Sénèque et cette magnifique citation : « *Ce n'est pas parce que les choses sont difficiles que nous n'osons pas, c'est parce que nous n'osons pas qu'elles sont difficiles* » qu'en 2010, il amorce la conversion du vignoble vers l'agriculture biologique et récolte ses premiers raisins bio en 2013.

☙ La Philosophie

Ma philosophie est de produire des vins vrais, des vins de belle minéralité, des vins vivants. Des vins dans une cohérence qui, du nez au palais, sont l'expression pure du terroir. « Ni éthylisme, ni élitisme », pourrait nous dire Epicure en nous invitant aux plaisirs vertueux. Mes vins me ressemblent, ils sont porteurs de fraternité et de joie, tout simplement. Je conçois le commerce comme un échange durable et équitable de biens, autour de valeurs partagées.

☙ Notes de dégustation

Le «**Clos des Grands Primos** » est un muscadet sèvre et maine sur lie élégant,fruité et sec en même temps. Parfaitement équilibré, c'est un vin de haut de gamme, de plaisir et d'authenticité.

VINIFICATION : Le vignoble est en conversion vers l'agriculture biologique, les vignes sont donc **cultivées sans désherbants ni produits chimiques de synthèse**.
Les vendanges sont faites à maturité optimale. Le pressurage pneumatique est lent.
la fermentation est naturelle. L'élevage en barrique s'effectue sans sulfite ajouté. La mise en bouteilles est réalisée directement sur lies par nos soins.

Cépages

- **100% Melon de Bourgogne**

Ce vin se déguste

- Servir **10°C, 2h au frigo**

Ce vin convient avec

Apéritif - Poisson

- Poissons, homards
- fruits de mer

© lacave.facecile.com

La Cave de Facécile - 12 av des Marots - 31770 Colomiers ☏ 05.67.33.67.66
Mardi : 16h - 20 h - Mercredi au samedi : 10h30 - 12h30 et 16h - 20h
Dimanche : 10h30 - 12h30

© lacave.facecile.com