Timéo

Appellation : AOC Corbières

Nous cultivons nos terres en respectant la faune et la flore et ce dans le contexte de la démarche d'**agriculture biologique** pour laquelle nous avons la certification depuis **2014**, après avoir été en **agriculture raisonnée pendant 10 ans**.

Aller au bout de sa passion, c'est de cette manière que la cuvée Timéo a été créée. Prendre le meilleur de notre terroir, vinifier les raisins à la main tel un artisan du goût. Pour le nom, on ne pouvait imaginer autre chose que le prénom de notre premier petit fils né la même année : Timéo.

Sol : Argilo Calcaire

Vinification

Sélection gustative des grappes avant cueillette à la main, mises en fermentation dans des fûts neufs de chêne français ouverts de 500 L pigés pendant un mois à température maitrisée, puis élevage dans les fûts refermés pendant 14 mois. Ni pressuré, ni filtré, ni collé. VIN NATUREL.

Accords : Tournedos Rossini, Pigeon farci au foie gras, gigot d'agneau…

Garde : + de 10 ans

Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan, Cinsault

Ouvrir 1h30 avant

Dégustation

La robe est profonde, pourpre, aux reflets violacés. Le nez se révèle d'une grande finesse et complexité, mêlant les arômes de petits fruits rouges et d'épices à des notes de coco et menthol, évoquant la fraîcheur. La bouche est parfaitement équilibrée. L'attaque est dense et suave. Les tanins très fins et veloutés, ainsi qu'une bonne acidité confère à cette cuvée une excellente longueur en bouche.

Récompense

Médaille d'Argent au challenge international de Bourg

Publications

Présent dans les guides Hachette, Bettane, RVF…

© lacave.facecile.com