Rousseline – Camp Aucels

Vin Bio

IGP Pays D'Oc

L'histoire du domaine

Birdland, champs des oiseaux ou Camp de Aucels en langue d'Oc, s'étend sur les garrigues de la zone Natura 2000 « Montagnac-Villeveyrac », spéciale oiseaux. C'est dire que les anciens au 13éme siècle avaient parfaitement nommé ce lieu qui est encore et toujours un refuge pour la nidification des oiseaux. Pour préserver l'extraordinaire biodiversité de cet habitat, il est impérieux de travailler ses terres en agriculture biologique. C'est donc ce que je fais au fil des saisons, avec ténacité, un travail en douceur nourri d'une observation permanente pour réagir en paysanne sans perturber l'équilibre de la vie.
"Je suis vigneronne au Sud de la France en Languedoc, à mi-chemin entre Béziers et Montpellier sur la commune de Montagnac. Originaire de la zone, je suis fortement imprégnée de cette terre, terre molle avec la pluie, terre dure présentant des fentes de retraits durant l'été.
Dans ce sol foulé par mes aïeux, j'ai planté les cépages classiques du Languedoc et remis au goût du jour ceux oubliés."
Ici, ce qui prime en dehors du soleil et de la douceur de vivre, des cigales et des palombes, c'est avant tout de faire bien avec peu. Il fait donner à la nature le droit à la parole, observer et réfléchir, entretenir et préserver la biodiversité pour élaborer les vins les plus naturels. En harmonie totale avec cette nature, je conjugue à partir de ses fruits une gamme diversifiée de vins de terroirs en IGP Oc blanc rouge et rosé, en AOP Languedoc, Grès de Montpellier et Picpoul de Pinet

Notes de dégustation

Robe : rubis à reflets violets
Arômes : Framboise, Note fumée et Truffe
Goût : Rond, Fruité, Léger, Équilibré, Tanins fondus

Cépages

- Merlot, Cinsault, Grenache et Syrah

Ce vin se déguste

- Servir à 14 et 18°C, dégustation immédiate
- Temps de garde : 3 à 5 ans

Ce vin convient avec

Apéro - Plat - Dessert

- Foie gras
- A boire légèrement frais sur de la volaille et viandes de veaux
- Accord préféré de la vigneronne : Brochettes d'abats-oignons

@lacave.facecile.com