

Vendemia - Domaine de Brin

Vin Bio

AOC Gaillac

🔗 L'histoire du domaine

Le Domaine de Brin est situé entre Albi, Gaillac et Cordes (dans l'AOC Gaillac) sur un plateau argilo-calcaire. L'ancienne propriété familiale est entourée de bois de chênes, dans un cadre calme et préservé. Damien Bonnet est convaincu que la qualité du vin dépend de la bonne santé du vignoble et de son environnement, il tient à appliquer des méthodes de culture biologiques et de vinification naturelles. Ainsi, le vin reflète au mieux son terroir, l'influence du climat et l'expression des cépages.

Une majorité de cépages typiques de Gaillac avec une forte identité, tel que Duras, Braucol et Prunelart en rouge, Mauzac, Loin de l'œil et Ondenc en blanc, est cultivée sur les 12 hectares du domaine. Sont également présents : Syrah, Merlot et Cabernet Sauvignon qui, grâce à un climat local sous influence à la fois méditerranéenne et océanique, s'expriment pleinement.

La conduite du vignoble en culture biologique a pour but de favoriser la vie des sols en laissant un enherbement naturel et un travail du sol entre les ceps. Au besoin, des engrais verts tels que fèveroles et avoine permettent d'enrichir et améliorer la structure.

Après récolte manuelle de chaque cépage à maturité optimale, la fermentation démarre naturellement sans ajout de levures. La vinification se fait calmement au rythme des saisons en cuves ou barriques (selon les cuvées) sans soufre (seul une dose « homéopathique » est ajoutée avant la mise en bouteille, très souvent non détectable après analyse). La clarification des vins se fait simplement par gravité. Les rouges ne sont pas filtrés. Ainsi préservés d'une quelconque standardisation, nos vins restent vivants et authentiques.

🔗 Notes de dégustation

Fermentation spontanée avec les levures indigènes naturellement présentes sur la peau du raisin. Elevage du vin pendant 18 mois uniquement en cuve. Clarification naturelle sans collage. Mise en bouteille sans filtration. . Elevage du vin sans soufre, très faible sulfitage avant la mise en bouteille.

Cépages

- Duras 80%, Merlot 20%.

Ce vin se déguste

- Servir à 18°C, ouvrir 30 min avant dégustation
- Temps de garde : 5 ans

Ce vin convient avec

Apéro - Plat - Fromages

- Viandes blanches et grillades

