ANTICONFORMISTE ROUGE 2022 MAGNUM

MAUPERIER



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Expressif | Pur | Élégant | Harmonieux

Cette cuvée BIO incarne notre engagement vers une viticulture consciente et durable. Nous avons pris le parti de l'authenticité et de la pureté, en choisissant des méthodes d'élevage qui respectent et subliment les caractéristiques naturelles du terroir. Le Merlot s'épanouit en cuves de béton brut, préservant toute la pureté du fruit. Une partie repose en demi-muids de la Maison Moussié, dont la technologie brevetée de chauffe aux pierres de lave sublime le fruit sans empreinte boisée. Le Cabernet Sauvignon, lui, s'affine en amphores TAVA, une micro-oxygénation douce qui amplifie les qualités uniques de notre terroir.
Ce n'est pas qu'un choix technique ; c'est une philosophie qui cherche à exprimer le meilleur du raisin, en harmonie avec l'environnement.

Accords mets et vins

Parfait sur un plat gastronomique, ANTICONFORMISTE révélera des accords subtils sur une cuisine fusion

Détails

Domaine : Mauperier
Couleur : Rouge
Millesime : 2022
Degrès : 14,5 %
Viticulture : Biologique
Bio : oui
Contenance : 1,50 L
Cépages : Merlot
Région : Bordeaux
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Castillon Côtes de Bordeaux
Nom du Vigneron : Ana Russo

Caractéristiques

Cépage : Merlot 95%, Cabernet Sauvignon 5%
Vendange : Chaque parcelle est vendangée à son optimum d'intensité du fruit et de maturité des tanins
Viticulture : Le vignoble est en Agriculture Biologique. Les dessous de rang sont travaillés mécaniquement, et des couverts végétaux sont installés 1 inter-rang sur 2, l'autre inter-rang étant enherbé naturellement. Il sont entretenus par tonte ou mulching. La fertilisation est raisonnée à l'aide d'analyses de sol et d'analyses foliaires spécifiques pour équilibrer les sols et les vignes.
Vinification : Les raisins sont égrappés et foulés avant d'être vinifiés à température modérée pour révéler et préserver les arômes de fruit. L'extraction se fait en douceur en début de fermentation pour libérer les tanins les plus doux.
Elevage : L'élevage de 14 mois se fait en amphore, en cuve béton et en demi-muids pour accentuer la minéralité et l'identité des vins et préserver au maximum l'expression du fruit.

Dégustation

Robe : La couleur est intense et brillante, rouge pourpre aux reflets cerise.
Nez : Le nez est fin et subtil, entre arômes de violette et de cassis puis de pain frais et de poivre.
Bouche : La bouche est concentrée avec des tanins serrés et granuleux donnant une sensation tactile minérale crayeuse.
Finale : La finale est longue entre fruit et graphite.
Garde : 5 à 10 ans
Température de service : 16°C

HISTOIRE DU DOMAINE

Il y a ce moment.La bouteille qu'on ouvre.Le premier verre qu'on tend à quelqu'un qu'on aime. Ce silence après la première gorgée, puis le sourire.C'est pour ces moments-là qu'on a tout quitté.En 2022, on a posé nos valises à MAUPERIER avec une intuition : ces instants de partage authentique méritent des boissons à leur hauteur. Pas des produits. Des émotions en bouteille.Depuis, nos Vins de France comme nos AOC ont été primés, notre domaine est devenu 100% bio, et notre Communauté grandit sur trois continents.Puis quand on s'est demandé comment inviter ceux qui ne boivent pas d'alcool autour de la table, la réponse était évidente : on a créé AFFRANCHI 0.0, premier Vin de France Désalcoolisé élaboré par une vigneronne.Avec ou sans alcool, nous mettons l'Art de Vivre en bouteille.AnaVigneronne Optimiste

