

ZINZOLIN 2021 ROUGE

VALÉRIE COURREGES



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Un flot de raisins bleus.

Zinzolin est un assemblage de cépages dont les vignes âgées de 39 ans, sont implantées sur les coteaux du Quercy.

- Malbec 40%
- Syrah 30%
- Cabernet Franc 20%
- Merlot 10%

Accords mets et vins

Ce vin idéal pour les apéritifs, il se dégustera aussi accompagné de viandes diverses, de grillades et même de quelques tapas.

C'est un vin de partage !

Détails

Domaine : VALERIE COURREGES

Couleur : Rouge

Millesime : 2021

Degrès : 12 %

Viticulture : En conversion

Contenance : 0,75 L

Cépages : Syrah, Malbec

Région : Vin de France

Packaging : carton de 6

Appellation : Vin de France

Theme : Vignerones!

Caractéristiques

Terroir : Marne sur calcaires lacustres

Cépage : Malbec 40%, Syrah 30%, Cabernet franc 20%, Merlot 10%

Vendange : Manuelles

Viticulture : En conversion biologique

Vinification : Vinification parcellaire, les raisins sont majoritairement éraflés et non foulés, respect maximum du raisin sans aucune trituration, fermentation en levures indigènes en petites cuves béton qui respectent le parcellaire, extraction modérée par pigeages ou petits arrosages ; vin non collé, non filtré

Elevage : 12 mois en petite cuve béton et jarres de grès

Dégustation

Robe : Coloré, pourpre

Nez : Séveux, fruits noirs, prune, cassis et myrtille, tendance réglissée pivoine et violette

Bouche : Fruité, plus juteux, concentré, sur le cacao, la réglisse et le cachou

Garde : 2 à 5 ans

Température de service : 16°

HISTOIRE DU DOMAINE

Œnologue de profession, devenir artisan vigneronne est la concrétisation d'une passion et de rencontres, qui rassemblent "les différentes branches fruitières" pour la création de belles cuvées. Détecter les meilleurs terroirs sont les bases essentielles de ce métier (sol, sous-sol ainsi que les cépages). La richesse du patrimoine du Vignoble de Cahors permet tout cela ! Avoir du beau raisin est la priorité, la philosophie de conduire au mieux, m'a dirigée vers une culture bio-biodynamie, avec un regard exigeant, une intervention calculée et mesurée. La naissance d'un millésime est comme la naissance d'un enfant, de la taille à la vinification.... Connaître, élever...c'est l'éducation de plusieurs mois pour créer la quintessence d'une bouteille ; chaque breuvage est le reflet d'une personne et une prise de risque avant de prendre son envol !



https://vigneron2.lesamisvignerons.com//photos_300x100/logo_campargue.jpg