

“VIN02” 2023

“2023, un millésime plein d’émotions”

Vin de France Rouge



Le Tannat autrement

Son nez au parfum de fruits rouges (mûre, cassis) et d’épices

Une bouche ronde soyeuse et gourmande

📖 12°C-14°C/Accompagne la cuisine de tous les jours, ou dites “de bistrot”, tapas, charcuteries, grillades...

C’est un vin à boire dès à présent pour profiter de sa fraîcheur. C’est un vin plaisir qui suscite l’envie d’y revenir



Les Vendanges :

Selection parcellaire : sol argileux qui donne des vins généreux

Date de récolte : selon la dégustation régulière des baies. Raisins récoltés sur des arômes de fruits mûrs

Assemblage : 100 % Tannat

La Vinification :

Fermentation alcoolique : en cuve thermorégulée 20-22°C afin de préserver les arômes du tannat. Les 2/3 de la fermentation se déroulent en phase liquide.

Cuvaïson 3 jours avec une extraction douce et un écoulage rapide

L’élevage :

Pendant 5 mois, en cuve thermorégulées pour limiter l’ajout de sulfites

Mise en bouteilles à la fin de l’hiver

L’histoire de VIN02 :

“1902, c’est la création du domaine,
2002, 100 ans plus tard, c’est la naissance de Nathan,
Aujourd’hui, il amène une bouffée d’oxygène à notre domaine, qui voit arriver la 5ème génération !
Que d’émotions pour nous”

Corinne et Brigitte

J’aime la Gascogne, ses traditions et ses valeurs
C’est ainsi qu’est venue l’envie de vinifier le Tannat “authentique” !

Nathan

