L'AMOUR DIVIN

Rouge *BIO – 2024*



Cépages : **Cépage ARTABAN 60 %** (*cépage resistants)*
et **CABERNET JURA 40 %** *(cépage résistant)*

Rendement : 70 hl/ha, : 1,50 ha de vignes.

Viticulture : Travail dans le respect de l'environnement.
Soin de la vigne par cuivre, soufre (seulement 2 traitements par ans soit une reduction de 85 %) entretien mécanique de l'intercep, effeuillage, entretien de l'enherbement avec un « rolofaca », engrais verts, etc.

Vinification : Macération pré-fermentaire à froid afin d'extraire les arômes. Fermentation entre 18°C et 24°C avec les levures indigènes du terroir.premier quart de fermentation en phase solide ensuite ecoulage et pressurage ensuite fin de fermentation en phase liquide. Respect du cahier des charges de l'agriculture biologique.

Notes de dégustation : Arômes de cerise griotte, framboise, violette. Souplesse et tanins ronds. Un vin plaisir sur le fruit.

Eric Fabre, sommelier caviste chez Atrium Vigouroux *(Cahors – 46) :* « Sombre, aux notes violines, avec un nez sur la groseille, la framboise fraiche. Une bouche fluide avec quelques tanins souples sur la finale. Entre vin d'apéritif et vin de table, il se boit facilement, mais peut accompagner un repas simple sans problème. Un bon petit vin de plaisir immédiat, comme on dit. »

Corentin Quemener – Caviste - Restaurant les Petits Crus *(Toulouse – 31)* : » Le nez donne immédiatement le ton : de l'épice, du fruit rouge, du cassis … Et tout cela se retrouve parfaitement en bouche, avec une belle acidité qui prolonge la sensation et apporte une structure sans que les tanins n'interviennent. Un vin net, atypique, fait pour l'été et les grandes tablées…
Les accords mets-vins recommandés : de l'apéritif jusqu'à un plat en sauce, en passant par de la cuisine asiatique ou de jolies brochettes au barbecue ! »

Conditionnement : 12 000 bouteilles de 75 cl.
Service : Entre 12°C et 16°C.
Accord : Viandes blanches, grillades, rôtis froids, plats d'été, et divers buffets.
Garde : À boire dans les 2-3 ans à venir.
Sélection TASTED 2025 Andréas Larrson 92 /100



Mickaël Raynal

EARL PAPYLLON
45 chemin des Brugues – 82800 Vaïssac
contact Mickaël : 06-77-11-93-31 /
domainederevel@yahoo.com