

EMPYREE 2009 ROUGE



Vignobles de France Régions viticoles Sud-Ouest

Empyrée est un lieu céleste habité par les Dieux de la mythologie greco-romaine, symbole de pureté et de feu. Cette micro-cuvée est la représentation de tout notre savoir-faire. La création de ce nectar demande une parfaite harmonie entre l'homme et la nature, et nécessite de très bonnes conditions, expliquant ainsi que cette cuvée n'existe que pour les grands millésimes.

- 100% Malbec

Accords mets et vins

Vin de garde, il est également remarquable jeune. Il s'accorde parfaitement avec pâtés de gibiers, gigots, civets, entrecôte, cèpes et fromages de caractère.

Détails

Caractéristiques

Terroir : 3eme terrasses du Lot - Argiles rouges

Cépage : 100% Malbec

Vendange : Mécanique - machine tractée en propriété

Viticulture : Viticulture traditionnelle, taille Guyot simple avec ébourgeonnage, lutte raisonnée et phylactique, effeuillage, vendanges en vert, rendement moyen 30-35hL/ha

Vinification : Cuvaision de 4 semaines en cuve béton, macération pré-fermentaire à froid, fermentation alcoolique à 25-27°C avec pigeage souples, macération post-fermentaire à chaud suivant l'extraction des tanins, fermentation malolactique en cuve béton.

Elevage : Elevage en futs de chene (80% neuf) pendant 22 mois. Filtration minimale.

Dégustation

Robe : Éclatant, robe ébène intense aux reflets violets sombres.

Nez : Ce vin franc et complexe est composé de multiples palettes de fruits noirs (mûres, myrtilles), d'épices (poivre, vanille) et de bois (grillé, réglisse).

Bouche : Les arômes fruités et boisés s'assemblent en un parfait équilibre accompagné de tanins finement enrobés. Sa structure riche et puissante lui confère un grand potentiel de garde.

Finale : Très fins et élégants.

Garde : De maintenant à la fin des temps.

Température de service : 14-16°

