

POIVRE DE MOURVÈDRE

Vin rouge | IGP Pays de l'Hérault | Mourvèdre



INTENSÉMENT POIVRÉ

Une cuvée rare issu exclusivement du grand cépage méditerranéen : le Mourvèdre en majesté !

LE STYLE DU VIN

Le style du vin lui donne son nom : Poivre de Mourvèdre. Ces délicates notes poivrées qui surgissent au nez et à la dégustation fascinent.

Ce vin est entièrement élevé en barriques de chêne déjà utilisées afin d'apporter de la complexité aromatique sans marquer par des arômes trop boisés.

LES PETITS PLUS DE LA VINIFICATION

En fin de vinification, quand le vin est en macération dans sa cuve, une de nos tâches délicates est de décider de la date de décuvage, c'est-à-dire le moment où le vin est coulé hors de la cuve pour le séparer de toutes les matières solides –peaux et pépins– pour démarrer la période de l'élevage.

Cette décision est délicate : une macération trop longue et le vin se durcit et est trop tannique ; une macération trop courte et le vin manquera de structure, de puissance et de potentiel de garde. C'est pour notre cuve de Mourvèdre, que cette décision est toujours la plus évidente : après vingt à vingt cinq jours de macération, apparaissent tout d'un coup à la dégustation ces notes très poivrées qui caractérisent ce vin.

LE DÉTAIL QUI PLAÎT

Le Mourvèdre et le grand cépage méditerranéen. Souvent, nous entendons qu'il est difficile à cultiver, dur à vinifier et long à attendre pour pouvoir le déguster. Sur notre terroir volcanique, rien de tout cela.

LE MOMENT IDÉAL

Aujourd'hui et pour 8 à 10 ans. Avec un ami voyageur amateur d'épices du monde.