

SPIRALE

Vin rouge | IGP Pays d'Hérault | Cinsault

Vin biologique | Cuvée confidentielle : 657 bouteilles



ALLEGRIA

LA FOLIE

Notre Spirale de Cinsault est un projet un peu fou, né de l'envie de pousser chaque détail le plus loin possible.

LE STYLE DU VIN

Le guide Bettane & Desseauve a déjà reconnu l'élégance de ce grand vin : « une robe brillante aux reflets clairs. Nez très floral, mêlant rose et jasmin, avec une belle intensité. Bouche gourmande, enveloppante et légère, offrant une belle longueur et une texture agréable. Finale persistante et parfumée. »

LES PETITS PLUS DE LA VINIFICATION

La parcelle est plantée en spirale, comme dans la Nature, où rien n'est carré. Chaque pied de vigne une orientation différente. Nous croyons que cette diversité participe à la complexité du vin. Les pieds sont taillés en gobelet. Aucune mécanisation n'est possible : tout est fait à la main.

Le vin est vinifié dans une cuve en béton ronde, dont les mouvements de convection naturels amplifient la complexité. Un an d'élevage en jarre de grès lui apporte ensuite précision et finesse.

LE DÉTAIL QUI PLAÎT

Chaque étiquette de Spirale est unique, imprimée à la main en sérigraphie par notre fille Giulia, étudiante en école de graphisme et de design. Les 657 bouteilles sont numérotées, et chaque étiquette est collée une à une. Nous apposons ensuite délicatement la cire sur chaque bouchon. Un travail d'artisan, jusqu'au moindre détail.

LE MOMENT IDÉAL

Ce grand vin est à servir à une température de 16°C pour préserver sa finesse et sa complexité.

À déguster seul, en vin de méditation, ou en accompagnement d'un ris de veau.