



L'Atypic de Peybonhomme VIN DE FRANCE



Cette cuvée est " atypique" de par son assemblage: 50% Malbec (ou Côt suivant la région) et 50% Cabernet-franc. Notre Atypic 2015 est friand, qualifié par les plus grands sommeliers de sensuel. Très concentrés les tannins sont pourtant déjà souples, c'est rond en bouche avec des arômes de fruits rouges captés dans leur plus grande fraîcheur. Le tout relevé par le côté poivré du Malbec. A boire dès maintenant sur tout type de plats sauf du poisson, servir légèrement frais vers 17-18°. Très appréciable sur une grillade d'été.

Cépages : 50% Cabernet-Franc, 50% Malbec

Profil : Gourmand, croquant

Accords mets/vins : planche de charcuterie, tapas

Terroir : Argilo Calcaire

Production : 9000 bouteilles

Age moyen des vignes : 35 ans

Rendement : 40 hl/ha

Culture: Biodynamique depuis 2000, taille en guyot double, enherbement hivernal spontané, travail des sols au printemps. Traitements associant bouillie bordelaise en faible quantité avec des tisanes de plantes telles que la prêle et l'ortie.

Vinification: Levures indigènes. Fermentations à t° basse maîtrisée (23°C). Saignée au départ de fermentation, le malbec étant plutôt juteux. Pas de macération post fermentaire, mise en bouteille après un court élevage pour capter la fraîcheur du fruit. Ni filtré, ni collé. Peu de Sulfites.

Peybonhomme 33390 CARS- +33 5 57 42 11 95 email : contact@vignobles-hubert.com