



Terre de Feu

La générosité aromatique et la matière

AOP Costières de Nîmes - Rouge

Le premier millésime de «Terre de Feu» est lié aux conditions estivales particulièrement favorables à la maturité du Grenache, avec un été sec et chaud en 2003.

Lors des assemblages, l'originalité et la richesse du Grenache nous ont incités à garder sa pureté. Terre de Feu est donc une cuvée exceptionnelle produite quand les Grenaches présentent de petites baies bien concentrées.

Nos plus vieilles vignes de Grenache Noir (50 ans) sont situées sur un coteau escarpé exposé plein Sud. Les galets reposent sur des argiles. Les vignes vont ainsi puiser en profondeur la fraîcheur et l'humidité nécessaire au bon équilibre du vin, même sur des millésimes chauds et secs.

Vinification

Le Grenache est déjà très expressif et original avec des arômes de liqueur de framboises sauvages. Il est assemblé avec des vieilles vignes de Mourvèdre et de Carignan pour parfaire son équilibre. Les vendanges se font manuellement à grande maturité.

L'élevage réalisé en cuve est complété par des foudres de 4 vins afin d'accroître sa complexité aromatique sans impacter par le bois.

Ni collage, ni filtration.

Domaine en conversion Biologique (certifié dès le millésime 2015).

Robe

Belle robe rubis soutenue.

Nez

Puissant, harmonieux et profond sur des senteurs de liqueur de framboise et cerise croquante, de garrigue et de chocolat noir accompagné de menthe poivrée

Bouche

Belle générosité de fruits avec des tanins soyeux, élégants et serrés. Jolies notes mentholées et chocolatées

Accords

Associations « sucré - salé », Magret aux figues, gibier, fromages (roquefort) ou encore des desserts (sorbet aux fruits rouges, gâteau au chocolat).

Emmanuel Laporte dans « Vins et Chocolat » de Florence Hernandez aux Éditions Aubanel l'a associé à un Sauté d'agneau au chocolat (cf Recettes)

Garde & Format

Servir vers 15 degrés, après un passage en carafe.

S'apprécie dès maintenant et dans les 10 ans.

Disponible en 75 cl exclusivement.

Presse

Millésime 2013 - LE GRAND GUIDE DES VINS DE FRANCE 2016 14.5/20

Bettane & Desseauve

Millésime 2013 - LES MEILLEURS VINS DE FRANCE 2016 par la RVF 14.5/20

Millésime 2011 - Robert PARKER 89/100

« La moitié de l'élevage s'effectue en cuve l'autre moitié en barrique. Ceci apporte douceur, rondeur, des notes florales, de fraises des bois, épices, sous-bois, souplesse, avec une belle structure. Un délice à déguster 4 à 5 ans ».

