



Par Stéphanie & Jean-Michel  
Arnaud, artisan-vignerons.

## Nu & Culotté

2019

*Sans sulfites-levures indigènes*

*'Le vin est la réponse de la terre au soleil'*

*Margaret Fuller*

**Nu :** que du raisin.

**Culotté :** un vin audacieux avec du caractère et seulement une légère filtration avant mise en bouteille.

**Robe :** rubis, soutenue.

**Nez :** franc et direct sur aromatique de garrigue (thym, romarin) et confituré (figues, mures)

**Bouche :** attaque franche et expressive. Structuré et équilibré. Il tapisse la bouche d'une belle densité, mais sans excès, pour se fondre doucement. Une bien belle bouteille.

**Cépage :** Mourvèdre

**Age moyen des cépages composant la cuvée :** 30 ans

**Terroir :** sol Argilo-calcaire marneux avec quelques veines de calcaire tendre ; les soubergues.

**Vinification et élevage :** vendange manuelle, vinifié en égrappé, sur levures indigènes. Délestages dès le départ de la fermentation puis remontage, maîtrise de la température 22-25°C durant toute la fermentation. Fermentation malolactique en cuve. Assemblé en novembre 2019. Elevé en cuve.

Mise en bouteille dans la cave par nos soins en janvier 2020.

