



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

Nu & Culotté

2017

'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 alliant l'exubérance maîtrisée de la syrah et la puissance de vieux Carignan.

Cépages : 50% Syrah et 50% Carignan

Age moyen des cépages composant la cuvée : Syrah 20 ans, Carignan 64 ans.

Terroir : sol Argilo-calcaire marneux avec quelques veines de calcaire tendre ; les soubergues et 1^{ère} cotes de La Livinière.

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 2017. Elevé en cuve.

Cette cuvée ne contient quasiment pas de sulfites.

Mise en bouteille en janvier 2018.

