



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

## Nu & Culotté

2018

*'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 21 ans, Carignan 65 ans.

**Terroir** : sol Argilo-calcaire marneux avec quelques veines de calcaire tendre ; les soubergues et 1<sup>ère</sup> 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 2018. Elevé en cuve.

Cette cuvée ne contient pas de sulfites.

Mise en bouteille dans la cave par nos soins en janvier 2019.

