

VIN BIOLOGIQUE

LES FÉES DE L'ETANG

AOP Corbières rouge 2025

Nos vins ont l'identité d'un terroir que nous aimons et respectons.
Les noms de nos cuvées lui rendent hommage.

"Les fées de l'étang": quand le vin délivre peu à peu ses secrets.

L'étang, miroir naturel qui capte la lumière – si changeante chez nous - pour en restituer des images éphémères d'une beauté magique.

"Les fées de l'étang" raconte ces reflets changeants (l'effet de l'étang) chantés par Charles Trénet et qui suggèrent de minuscules créatures ailées et mystérieuses.

Terroir
Argilo-calcaire, parcelles en côteaux, altitude 80m.

Cépages
30% Carignan (90 ans), 30% Grenache (40ans), 35% Syrah (40ans), 5% Mourvèdre (40ans)

Production annuelle
3 000 cols.

Mode de culture
Agriculture biologique, agroforesterie, couverts végétaux afin de développer une agriculture du vivant.

Vinification
Vendanges manuelles en cagettes, encuvage par gravité, vinification traditionnelle sans SO2 ajouté par cépage séparé, cuvaisons longues, élevage en amphore en grès et en barriques de minimum 3 vins.

Notes de dégustation
Robe : rouge sombre aux nuances grenat
Nez : intense à dominante de fruits rouges et d'épices (framboise, réglisse), réhaussés par des notes grillées.
Bouche : ample avec un tannin bien fondu, des saveurs épicées et d'amandes grillées et une finale persistante aux arômes de chocolat.

Garde: 12 ans

Accord mets et vin
Epaule d'agneau aux herbes fraîches sauce au thym, magret de canard aux girolles, filet de porc noir au romarin, boeuf aux truffes des Corbières.

T° de service
Afin d'apprécier ce vin dans les meilleures conditions, nous vous conseillons de l'aérer et de le servir à une température de 18° C.

Conditionnement
Carton de 6 bouteilles bordelaises

