LE VENT DANS LES VOILES 2025 ROUGE

VALÉRIE COURREGES



Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Les vignes sont elles et fragiles face aux éléments en témoigne ce hussard des murailles, maniant avec subtilité le Vent dans les Voiles à chaque saison pour protéger sa citadelle.

Accords mets et vins

Entrecôte grillée, grillades d'été, travers de porc aux herbes.

Détails

Millesime : 2025
Degrès : 13 %
Viticulture : En conversion
Contenance : 0,75 L
Cépages : Syrah, Grenache
Région : Provence
Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : Valérie Courreges
Domaine : VALERIE COURREGES
Couleur : Rouge
Appellation : IGP Var

Caractéristiques

Terroir : Argilo Calcaire
Cépage : 50 % Grenache - 50 % Syrah
Viticulture : En conversion vers l'agriculture biologique
Vinification : Vinification Parcellaire. Pressurage direct en raisins entiers et non foulés, respect maximum de l'intégrité du raisin sans aucune trituration. Fermentation en levures indigènes en petites cuves béton qui respecte le parcellaire. Extraction modérée par pigeage ou petits arrosages. Durée de cuvaison entre 9 et 21 jours.
Elevage : Elevage en petites cuves bétons et jarre de grès. Vin non collé non filtré

Dégustation

Robe : Rouge rubis.
Nez : Aromes de fruits rouges et épices douces.
Bouche : Bouche ronde, équilibre harmonieux avec une finale réglissée.
Finale : finale réglissée.

HISTOIRE DU DOMAINE

Œnologue de profession, devenir artisan vigneronne est la concrétisation d'une passion et de rencontres, qui rassemblent "les différentes branches fruitières" pour la création de belles cuvées. Détecter les meilleurs terroirs sont les bases essentielles de ce métier (sol, sous-sol ainsi que les cépages).La richesse du patrimoine du Vignoble de Cahors permet tout cela ! Avoir du beau raisin est la priorité, la philosophie de conduire au mieux, m'a dirigée vers une culture bio-biodynamie, avec un regard exigeant, une intervention calculée et mesurée. La naissance d'un millésime est comme la naissance d'un enfant, de la taille à la vinification.... Connaitre, élever...c'est l'éducation de plusieurs mois pour créer la quintessence d'une bouteille ; chaque breuvage est le reflet d'une personne et une prise de risque avant de prendre son envol !