# RIVE DROITE 2020 ROUGE

VALÉRIE COURREGES




Vignobles de France Régions viticoles Vin de France

Durant des siècles de privilèges, bien que des puissants n'eurent cessé de brider nos gabarres de voguer sur les flots, ils ne purent empêcher de servir le "vin noir" à la table des rois qui bien inspirés s'en régalaient.

## Accords mets et vins

## Détails

**Millesime :** 2020
**Degrès :** 14 %
**Viticulture :** En conversion
**Contenance :** 0,75 L
**Cépages :** Cabernet Franc, Merlot
**Région :** Vin de France
**Packaging :** carton de 6
**Theme :** Vigneronnes!
**Domaine :** VALERIE COURREGES
**Couleur :** Rouge
**Appellation :** Vin de France

## Caractéristiques

**Terroir :** Vignoble implanté sur les coteaux de Quercy. Marnes sur calcaire lacustres.
**Cépage :** Merlot - Cabernet Franc
**Viticulture :** En conversion vers l'agriculture biologique et biodynamique (Ecocert et Demeter)
**Vinification :** Vinification parcellaire. Les raisins sont majoritairement éraflés et non foulés, respect maximum du raisin sans aucune trituration. Fermentation en levures indigènes en petites cuves béton qui respectent le parcellaire. Extraction modéré par pigeages ou petits arrosages. Durée de cuvaison entre 20 et 25 jours.
**Elevage :** 18 mois en fûts neufs de 1, 2 et 3 vins (50/50) Vin non collé, non filtré

## Dégustation

**Robe :** Rubis violacé
**Nez :** Epices, fruits noirs, mûre
**Bouche :** Veloutée et charnue, séveux
**Finale :** Longue et harmonieuse

## 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 !