

METISSAGE

ROUGE



C'est au détour d'un voyage chez des amis vignerons en Languedoc Roussillon que Jérémy Ducourt découvre des cépages naturellement résistants aux maladies. Enthousiaste à l'idée de produire des vins plus respectueux de l'environnement, il convainc le reste de sa famille de planter les toutes premières parcelles de vignes résistantes à Bordeaux.

Ces nouveaux cépages sont issus du croisement naturel de variétés de vignes à renommée internationale et de vignes sauvages plus robustes ; METISSAGE est le fruit de cette union singulière et innovante : un vin assurément UNIQUE.

CARTE D'IDENTITÉ

Nom du cépage: Cabernet Jura

Parents : Cabernet Sauvignon + vignes sauvages

Date de naissance: 1991

Nationalité : Suisse

Lieu de résidence : Bellebat, Entre-Deux-Mers

Taille : 1,7 ha

Education : Bordelaise et respectueuse de l'environnement



VINIFICATION

Date de récolte : Mi-septembre

Macération et fermentation : Encuvage et fermentation à 26°C pendant 15 jours. Remontages réguliers et délestage. Macération post-fermentaire à 30°C pendant 10 jours. Fermentation malolactique à 18°C

Elevage : Cuves inox thermorégulées

Production annuelle moyenne: 5 500 bouteilles

DÉGUSTATION

Au nez, METISSAGE ROUGE est un mélange de saveurs épicées, de fruits noirs intenses, de cassis.

En bouche, c'est une force douce tout en rondeur avec des fruits mûrs et tannins fondus.

Cette cuvée s'accorde facilement avec vos apéritifs, charcuteries, grillades, cuisine épicée, fromages et desserts au chocolat.