

L'ENVOL DU MILAN NOIR CÉPAGE



Le Milan Noir, un rapace à la fois grandiose et rare tout comme le cépage Gamaret. Volant autour de nos parcelles et de notre étang, on l'observe tous les ans pendant la saison des moissons.

Le Gamaret est un cépage suisse, c'est un croisement entre le Gamay et le Reichensteiner. Il demande très peu de traitement et il mûrit à merveille à Taluyers. Un réel coup de cœur qui s'implante parfaitement à notre terroir de granite des coteaux du lyonnais.



Notes de dégustation : Grenat soutenue avec des reflets violines et fauves. Un nez puissant, à la fois épicé et fleuri. Un véritable concentré de fruits très mûrs comme le cassis et la mûre sauvage. Il surprend par des notes de réglisse, cacao et paprika, enveloppant des tannins souples et fondus. C'est un vin rempli de gourmandise et de gorgée pleine de soleil !

Accords Mets & Vins : Cuisine exotique sucré salée, plats épicés, rumsteak, grillades, fromage affiné, corsé ou crémeux

Cépage : 100% Gamaret

Appellation : Vin de France

Millésime : 2021

Vignoble : Sol Granitique sur la commune de Mornant et Taluyers à 300m d'altitude. Vignes conduites en Agriculture Biologique avec des pratiques biodynamiques. Vendange manuelle avec un tri à la parcelle.

Vinification : Les raisins sont égrappés partiellement puis encuvés. Fermentation alcoolique en levures indigènes, macération de 2 semaines en cuve béton avec des remontages doux, pas besoin de trop extraire la couleur car le gamaret est un cépage à jus "foncé" puis on presse le raisin fermenté.

Elevage : élevage en cuve béton pendant 4 mois.

Mise en bouteille : février 2021

Alcool : 14°

Température de service : Entre 15°C et 18°C



POUR PLUS D'INFOS : WWW.DOMAINEDEPRAPIN.FR // JULLIANH@DOMAINEPRAPIN.FR

