



BIG, IGP Méditerranée, Rouge, 2023

IGP Méditerranée, France

Simplicité & authenticité... 2 mots pour résumer cette cuvée qui nous fait voir la vie en BIG* !
(*en grand !)

PRÉSENTATION

BIG, c'est l'association réussie de notre savoir-faire d'Artisans Vigneron avec les codes du vin d'aujourd'hui. Une cuvée 100% authentique & locale / 100% tendance & décomplexée !

LE MILLÉSIME

2023 a été une année pleine de contraste : températures chaudes fin décembre, début janvier laissant craindre un débourrement précoce ; un retour à la normale jusqu'à février avec un temps assez frais ; une sécheresse persistante avec un Mistral bien présent puis des pluies régulières jusqu'à fin juin. Grâce à une vigilance constante dans les vignes, les baies étaient saines et bien mûres au démarrage des vendanges, laissant augurer d'un des plus jolis millésimes de ces 10 dernières années.

VINIFICATION

Les raisins sont éraflés et foulés à leur arrivée en cave. Macération à température contrôlée et cuvaison d'environ quinze jours, avec un travail privilégiant le fruit et la fraîcheur. Fermentations alcoolique et malolactique. Les vins sont ensuite laissés au repos pendant deux mois environ avant d'être clarifiés et assemblés.

CÉPAGES

Caladoc, Grenache noir, Merlot

13.5 % VOL.

Contient des sulfites.

SERVICE

16-18°C

DÉGUSTATION

Fruits bien mûrs (mûre, myrtille), touches d'épices douces et de réglisse. Les tanins enrobés et la fraîcheur finale donnent un vin particulièrement friand.

ACCORDS GOURMANDS

Tapas, pizza, carpaccio, planches de fromages & charcuterie, plancha de légumes grillés...

