



Sauvage 2022

Vin de France, VSIG, France

Ce 100% Malbec à la robe grenat profond, au nez floral et épicé, aux arômes de cerise confiturée, et à la bouche volumineuse et appétente, porte bien son nom.

Un vin complexe, fin, élégant, et audacieux, destiné aux amateurs de vins authentiques et puissants.

PRÉSENTATION

2022 est sans conteste un grand millésime à Bordeaux, mais également une exception pour le centenaire de notre vignoble : de nouvelles micro cuvées uniques, élaborées en mono-cépages, voient le jour à l'occasion des 100 ans de la propriété.

Ce 100% Malbec exprime la puissance et le caractère indomptable de ce cépage.

LE MILLÉSIME

Le millésime 2022 est un millésime à part, qui compte et comptera. Nos vignes ont fait preuve d'une incroyable résilience face à une sécheresse record et des températures élevées, donnant naissance à des vins rouges denses, concentrés, frais, et fruités. Ce millésime surprenant pourrait bien surpasser les précédents et laisser une empreinte indélébile dans l'histoire de notre vignoble.

SITUATION

Superficie du vignoble : 21 hectares

Encépagement : 80 % Merlot, 10 % Cabernet Franc, 5 % Cabernet Sauvignon, 5% Malbec

Situation : au coeur de l'appellation Montagne Saint-Emilion

TERROIR

Terroir : Sols argilo-calcaires, argilo siliceux et sablonneux.

À LA VIGNE

Taille manuelle en hiver sur les parcelles en coteaux puis plus tard sur les autres parcelles pour retarder le débourrement et l'apparition du gel.

Sarments broyés et réutilisés en compost pour les sols.

Maîtrise des rendements.

Vendanges mécaniques.

VINIFICATION

Traditionnelle en cuves inox thermorégulées associée au procédé de micro oxygénation.

Fermentation alcoolique suivie d'une fermentation malo lactique.

Remontages et pigeages journaliers.

ÉLEVAGE

14 mois en amphores.



CÉPAGE

Malbec 100%

12.5 % VOL.

Contient des sulfites.

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 1000

Superficie du vignoble: 21 ha

Âge moyen des vignes: 30 ans

Élevage en amphore: 14 mois

SERVICE

Température de service autour de 17/18 degrés.

POTENTIEL DE GARDE

Plus de 15 ans

DÉGUSTATION

La robe est grenat profond avec de légers reflets violines.

Le nez dégage des fragrances d'épices, de clou de girofle, typiques du cépage ainsi que des arômes de confiture de cerise accompagnés par une touche anisée. La bouche est volumineuse et appétente.

Les notes de rose et d'arbose contribuent à sa complexité.

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Apéritif, Desserts, Fromages, Gibiers, Spécialités françaises, Viandes rouges

PRESSE & RÉCOMPENSES

Yves Beck

92/100

"Ce Malbec signale d'entrée qu'il se sent très bien à Montagne ! Preuve en est par son caractère variétal respectivement d'intenses notes florales, des épices et des baies rouges. La fraîcheur est également soulignée en bouche, dès l'attaque où le vin adopte un caractère linéaire, élancé, équilibré et néanmoins puissant. Un vin sapide, salivant, soutenu par des tannins serrés et une structure acide incisive qui assure bien l'avenir, très bien même !
Maintenant – 2044"

Yves Beck, Yves Beck - Beckustator, 12/04/2024

