



Summer 2023

Vin de France, VSIG, France

Plongez dans la saison estivale avec Summer, un vin 100% merlot, léger et rafraîchissant "comme un rosé". Idéal pour une journée ensoleillée et une soirée douce...

Parfait pour être consommé cet été.

PRÉSENTATION

Summer est né de l'idée d'un rosé, tout en souhaitant conserver notre identité : un vin rouge frais aux notes désaltérantes de grenade. On aurait presque l'impression d'en déguster une au bord de l'eau.

LE MILLÉSIME

Le millésime 2023 est marqué par des événements météorologiques notoires dus au dérèglement climatique.

Le cycle de croissance de la vigne est de plus en plus précoce avec des conditions printanières chaudes et humides.

Épargnés par les épisodes de gel, nous avons fait face à de fortes attaques de maladies sur nos vignes. L'attention portée au vignoble a permis d'endiguer leurs propagations. La vigne a donc pu continuer sa croissance.

Durant l'été, les températures élevées et la sécheresse ont accompagné le développement des grappes.

La véraison s'est étalée en juillet et août en fonction des cépages et des terroirs permettant un très bon contrôle de la maturité.

Les pluies de fin août et septembre ont permis de faire progresser le volume de la récolte.

Les vendanges ont débuté le 6 septembre pour 4 semaines permettant une parfaite gestion du travail de la vigne et du chai.

Récolte d'une très bonne qualité et rendements très satisfaisants, témoignant une fois de plus de l'adaptabilité de nos vignes et de notre terroir au changement climatique.

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 1/2 et pigeages journaliers.



ÉLEVAGE

6 mois en cuve béton

CÉPAGE

Merlot 100%

13.50 % VOL.

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 8000

Superficie du vignoble: 21 ha

Âge moyen des vignes: 30 ans

Élevage en cuve: 6 mois

SERVICE

A servir entre 10 et 14 degrés

POTENTIEL DE GARDE

A boire dans l'année

DÉGUSTATION

La robe est frivole, d'une teinte framboise flamboyante.

Le nez amylique sur le bonbon Arlequin, le bourgeon de cassis et le sirop de grenadine appelle à la dégustation.

En bouche, c'est un plaisir hédonique qui s'offre à nous à travers des notes désaltérantes de grenade. On aurait presque l'impression d'en déguster une au bord de l'eau.

ACCORDS GOURMANDS

Tapas, grillades, légumes à la provençale, salades, brochettes de poulet mariné, planche de charcuterie, à l'apéritif..

ACCORDS METS-VINS CLASSIQUES

Apéritif, Cuisine du monde, Desserts, Fromages, Fruits de mer, Poissons, Spécialités françaises, Viandes blanches, Viandes rouges, Volailles

PRESSE & RÉCOMPENSES

Yves Beck

88/100

"Axé sur la fraîcheur, le bouquet affiche d'invitantes notes de cerises et de mûres. Caractère juteux et sapide en bouche. Tout se déroule de manière linéaire, sans accroc avec un évident caractère désaltérant et rafraîchissant ! Un vin d'été à savourer avec des viandes grillées par exemple ! Maintenant – 2025"

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

