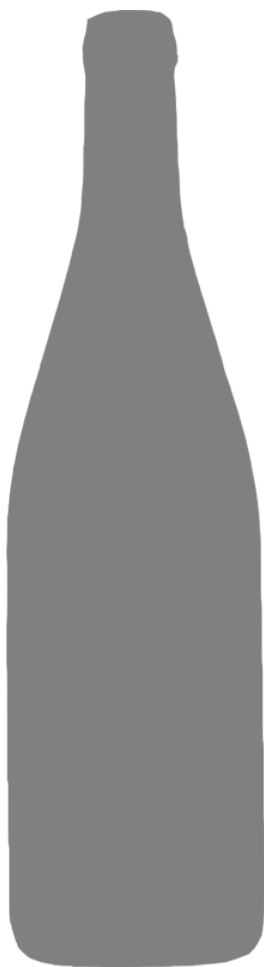


DOMAINE LA CALMETTE

NYCTALOPE

Cahors , France



Disponibilité Importation privée

Humain Nicolas Fernandez et Maya sallée

Millésime 2017

Appellation Languedoc Vin de France

Sols Argilo-calcaires sur socle marneux

Altitude Des Vignes 330 mètres au-dessus du niveau de la mer

Orientation Est

Cépages 100 % Malbec

Viticulture Biodynamique non certifié, en conversion Biologique

Palissage Guyot

Pi/Hect 5 000 pi/ha

HI/Hect 40 hl/ha

Vendanges Manuelles en caissettes de 20 kg.

Vinification Une partie est pressée directement au pressoir vertical à cliquet, l'autre est macérée quelques jours puis écoulee encore sucrée. Mis en bouteilles sur la fin des sucres, en méthode ancestrale. Dégorgement au printemps.

Levures Indigènes

Élevage Sur lattes de 6 mois. Non collé, non filtré, sans sulfites ajoutés.

Sulfites 0 mg/l

Sucre 3 g/l

Acidité 3.76 g/l

Couleur Rubis

Dégustation Un vin joyeux et atypique, avec de la fraîcheur, un fruit éclatant (groseille, mûre), une bouche fraîche et nette. La bulle fine révèle un léger tanin en finale.

Température De Service 10°C