Millesime : 2022

ANTICONFORMISTE ROUGE 2022 MAGNUM

MAUPERIER



Vignobles de France Régions viticoles Bordeaux

Cette cuvée BIO incarne notre engagement vers une viticulture consciente et durable. Nous avons pris le parti de l'authenticité et de la pureté, en choisissant des méthodes d'élevage qui respectent et subliment les caractéristiques naturelles du terroir. L'élevage en cuve béton brut, muid et amphore n'est pas qu'un choix technique ; c'est une philosophie qui cherche à exprimer le meilleur du raisin, en harmonie avec l'environnement.

Accords mets et vins

Parfait sur un plat gastronomique, ANTICONFORMISTE révélera des accords subtils sur une cuisine fusion

Détails

Domaine : Mauperier
Couleur : Rouge
Millesime : 2022
Degrès : 14,5 %
Viticulture : Biologique
Bio : oui
Contenance : 1,50 L
Cépages : Merlot
Région : Bordeaux
Packaging : carton de 6
Appellation : AOP Castillon Côtes de Bordeaux
Nom du Vigneron : Ana Russo

Caractéristiques

Cépage : Merlot 95%, Cabernet Sauvignon 5%
Vendange : Chaque parcelle est vendangée à son optimum d'intensité du fruit et de maturité des tanins
Viticulture : Le vignoble est en Agriculture Biologique. Les dessous de rang sont travaillés mécaniquement, et des couverts végétaux sont installés 1 inter-rang sur 2, l'autre inter-rang étant enherbé naturellement. Il sont entretenus par tonte ou mulching. La fertilisation est raisonnée à l'aide d'analyses de sol et d'analyses foliaires spécifiques pour équilibrer les sols et les vignes.
Vinification : Les raisins sont égrappés et foulés avant d'être vinifiés à température modérée pour révéler et préserver les arômes de fruit. L'extraction se fait en douceur en début de fermentation pour libérer les tanins les plus doux.
Elevage : L'élevage de 14 mois se fait en amphore, en cuve béton et en demi-muids pour accentuer la minéralité et l'identité des vins et préserver au maximum l'expression du fruit.

Dégustation

Robe : La couleur est intense et brillante, rouge pourpre aux reflets cerise.
Nez : Le nez est fin et subtil, entre arômes de violette et de cassis puis de pain frais et de poivre.
Bouche : La bouche est concentrée avec des tanins serrés et granuleux donnant une sensation tactile minérale crayeuse.
Finale : La finale est longue entre fruit et graphite.
Garde : 5 à 10 ans
Température de service : 16°C

HISTOIRE DU DOMAINE

MAUPERIER s'épanouit dans le paysage de l'appellation de Castillon. Ce qui a commencé comme un rêve familial dans un vignoble enchanteur s'est transformé en une aventure collective passionnante.Notre famille, au cœur de ce projet, a trouvé ici son écrin. Autour d'elle s'est formée une véritable Tribu de passionnés qui, jour après jour, font vivre MAUPERIER et révèlent le potentiel de nos vignes. Au fil des saisons, une communauté vibrante de soutiens fidèles, de visiteurs curieux et d'amateurs de vin s'est développée. Chacun enrichit notre histoire et donne sens à notre quête d'excellence.Guidés par l'amour du terroir et la passion, nous créons des vins qui racontent notre histoire commune, quelle qu'en soit la couleur ou le millésime. Chaque cuvée témoigne de l'engagement de MAUPERIER pour la qualité et le respect de notre terre. Venez découvrir notre domaine, déguster nos vins et rejoindre cette belle communauté. Ensemble, cultivons le plaisir, la convivialité et la passion au cœur de ce terroir exceptionnel.Ana RUSSO, Vigneronne Optimiste