



**HUBERT
VIGNERONS**
PEYBONHOMME
LA GROLET

Energies

AOC Blaye Côtes de Bordeaux

Un assemblage soigné issu d'une vieille parcelle dont le profil puissant correspondait parfaitement au choix des amphores. Douze mois d'élevage en amphore ont permis d'« assagir » ce fougueux pour lui donner une belle tendreté et de l'amplitude en bouche.

Des arômes de fruits noirs relevés par une pointe minérale et suivi d'une longueur très gourmande qui fait saliver. Un vin à apprécier maintenant ou encore pendant dix ans.

Certifications :



Cépages : 60 % Merlot / 40% Malbec

Accords mets/vin : Plat de résistance avec des grillades, des volailles mais aussi tout plat en sauce aux goûts prononcés, champignons, cuisine exotique épicée...

Terroir : Argilo calcaire

Production : 4000 bouteilles

Âge moyen des vignes : 40 ans

Rendement : 25 Hl/Ha

Culture : Biodynamique depuis 2000, taille en guyot double, enherbement hivernal spontané, travail des sols au Printemps. Traitements associant bouillie bordelaise en faible quantité avec des tisanes de plantes telles que la prêle et l'ortie.

Vinification : Levures indigènes. Fermentations à basse température maîtrisée (24°C). Macération post-fermentaire d'une semaine. Aucun intrant hormis du soufre mais en quantité limitée (50g/hl). Pas de collage mais deux soutirages soignés et positionnés dans le meilleur contexte climato-cosmologique. Non filtré, non collé. Mise en bouteille en jour « fruit » du calendrier biodynamique.

