



VIN DE FRANCE

LIBRE sous le ciel

Vin de macération



Ce que je sais de LIBRE sous le ciel...

Age de la vigne : 25 ans / 45 ans

Les Terroirs : Les raisins proviennent de deux parcelles de vignes. La première est située sur un magnifique terroir granitique. La seconde provient de vieilles vignes situées sur des sols de graves.

Travail du sol : semis un rang sur deux. Labours légers.

Le nom : La cuvée LIBRE SOUS LE CIEL a été imaginée et créée par Céline et Isabelle MEYER en 2020. L'idée était d'élaborer un vin de macération sec, original et structuré avec de la finesse, de l'élégance et une extraction modérée.

Vinification et élevage :

La vendange est 100% manuelle.

Un tiers des raisins est pressé entier aux pieds et les deux tiers restants sont égrappés. L'ensemble macère pendant un mois. La fermentation démarre de façon spontanée avec les levures du milieu dans une cuve inox à chapeau flottant. Le moût en fermentation sera pigé 1 à 2 fois par jour la première semaine. Un pressurage délicat et rapide clôt cette étape. L'élevage se fait en cuve inox sans soufre.

Suivant son équilibre, il pourra être légèrement soufré et filtré avant d'être mis en bouteilles.

Commentaires :

Le nez est dense et complexe sur des notes délicates d'orange amère, d'abricot et de pétale de rose. On retrouve en bouche une aromatique liée au cépage, mais aussi une trame tannique, ferme et saline qui pousse le vin vers d'autres horizons. Malgré son caractère, le vin reste digeste et fin, son allonge s'étire sur de beaux amers où se mêlent l'épice douce et l'infusion de fleurs.

Accords plats – vins :

Ce vin trouvera de beaux accords avec des plats liant la mer et la terre comme une paëlla au safran et coques, un poisson fumé agrémenté de quelques notes de poivre de Sichuan, un fromage à pâte lavée de caractère modéré lui conviendra également.

Dégustation :

Température idéale : 12° C

A boire sur 10 ans

JOSMEYER – 76 Rue Clemenceau - 68920 Wintzenheim – France

Tel : + 33 3 89 27 91 90 – Email : domaine@josmeyer.com – www.josmeyer.com

Domaine en culture biologique et biodynamique, certifié Ecocert et Biodyvin depuis 2004.