



SATURDAY NIGHT AT SOUVI

... Le gel n'apporte pas toujours que de mauvaises nouvelles... Conséquence de la vague de froid de 2017, 70% des raisins sont détruits pour notre deuxième récolte, mais la solidarité d'amis vignerons et le bouche à oreille nous ont permis de rencontrer Olivier et ses belles parcelles. Aujourd'hui nous travaillons ensemble, plus que jamais, pour élaborer deux cuvées. Ainsi sont nés Saturday night At Souvi et Vivant A Souvi ...

Cépages : 80% Grenache et 20% Cinsault

Terroir : Magnifiques terroirs de grès de Souvignargues

Viticulture : Écologique

Vinification : Vendanges strictement manuelles, et vinification des deux cépages en grappes entières et cuve béton

Rendement : 45 hl/ha

Dégustation : Le grenache prend une expression d'hibiscus, poivre de Sichuan et une texture généreuse. Le Cinsault devient croquant et apporte la touche de fraîcheur. Un rouge où fraîcheur et concentration sont au rendez-vous

Degrés : 13 %

SO2 : 0 mg/litre ajouté

Temps de garde : De 3 à 5 ans.

Température de dégustation : Servir légèrement frais entre 14 et 16 °C

