

Domaine: Domaine de l'Ecu
Nom du vin: MEPHISTO
Millésime: 2019
Appellation: Vin de France
Région géographique: Loire
Type de vin: Rouge
Contenant: L 0.75
Cépage: 100% Cabernet Franc



Teneur en alcool: 11.5%

Teneur en soufre: Sans soufre rajouté

Âge des vignes: Entre 30 et 50 ans

Sols: Orientation Sud-Est, sous-sol de Granit

Météo annuelle:

A la vigne: Taille simple Guyot. Labours et griffages des sols, épamprage, ébourgeonnage, effeuillage manuel

Vinification: Récolte 100 % manuelle. Réception des vendanges par gravité, aucun usage de pompes. Egrappage et cuvaison sur 12 jours. Pressurage pneumatique. Fermentation 100 % sur levures indigènes. Elevage en vieux futs et en amphores pendant 15 mois. Pas de collage, pas de filtration

Mon ressenti: Nez plein, flatteur, rond, expressif sur les fruits noirs et petits fruits rouges comme la mûre, fraise, groseille & sur des notes de poivre blanc. Attaque suave, milieu de bouche tendu mais charmeur, tanins encore serrés mais veloutés, beau volume, riche, profond, délicat, fruit ciselé, notes d'épices douces. Un vin vinifié pour sublimer et respecter le Cabernet Franc, une certaine idée de la finesse et de la délicatesse, pas de sur-extraction dans cette bouteille.

Laissez cette bouteille tranquillement dans votre cave quelques temps avant de la mettre sur table ou bien faites lui les honneurs d'un passage en carafe. A attendre 1 ou 2 ans avant ouverture...

Accords: Ce vin s'accordera aussi bien sur une viande, des abats, de la volaille, du gibier, de la chasse comme une Poularde lardée en cocotte, Onglet et échalotes confites, Foie de veau déglacé au vinaigre balsamique avec son écrasé de pommes de terre, Rôti de bœuf, entrecôte, T-Bone... Bécasse, Pastilla de pigeon, Colvert et poêlée de légumes oubliés, Tartine au boudin noir et truffes, Terrine de joue de bœuf, Civet de lapin, Pélardon des Cévennes, Chaource, Pont-l'Évêque... Un lièvre à la Royale dans

quelques années...

Remarques: Agriculture Biologique depuis 1975. Biodynamie - certification Demeter depuis 1998.
Temperature de service idéale: 17°/18°C. Attendre 1 à 2 ans avant ouverture et à
boire sur 10 ans...