

Domaine:	TERRES DU PIC
Nom du vin:	Lune montante
Millésime:	2019
Appellation:	Vin de France
Région géographique:	Languedoc-Roussillon
Type de vin:	Rouge
Contenant:	Bouteille
Cépage:	100% Carignan
Teneur en alcool:	12.0%
Teneur en soufre:	Sans intrants rajoutés
Âge des vignes:	Vignes de 90 ans environ
Sols:	Argilo-calcaire
Météo annuelle:	Printemps humide mais ensuite l'été a été très très chaud
A la vigne:	Travail manuel à la pioche et, suivant les années, passage d'une herse. Les vignes sont en taille gobelet de un à cinq coursons
Vinification:	Les vendanges se font à la main et les raisins ne sont pas éraflés. Macération carbonique courte sur 5 jours environ afin de bénéficier de tanins élégants. Le carignan a beaucoup de pépin et une peau épaisse ce qui va donner assez rapidement un vin structuré. Lorsque le vin lui plaît, il le soutire et le décuve pour le mettre dans de petites cuves en inox. L'objectif est de garder de la fraîcheur
Dégustation au nez:	Cuvée avec une belle maturité sur des petits fruits mûrs noirs et de senteurs de garrigue
Dégustation en bouche:	Matière suave avec une présence de tanins soyeux mais pas du tout agressifs. Que de la rondeur, que du fruit
Accords:	Sur une pièce de bœuf, du veau ou des pâtes
Remarques:	Patrick est hyper respectueux de la nature et certifié Demeter. Il travaille en biodynamie depuis 2002. Pas d'intrant ni de soufre dans ses cuvées. La mise en bouteilles se fait à la lune descendante

