

Domaine:	L'Esperluette
Nom du vin:	La Résistante
Millésime:	2020
Appellation:	Vin de France
Région géographique:	Languedoc-Roussillon
Type de vin:	Rouge
Contenant:	Bouteille
Cépage:	100% Cabernet Cortis
Teneur en alcool:	13.5%
Teneur en soufre:	Sans intrants rajoutés
Âge des vignes:	8 ans
Sols:	Argilo-calcaire
Météo annuelle:	Hiver et début du printemps pluvieux, été très chaud et sec. Vendanges très précoces sous le soleil et la chaleur
A la vigne:	Vin rouge de nouveau cépage issu de croisement par pollinisation. Ces vignes sont résistantes à l'oïdium et au mildiou
Vinification:	Vendanges manuelles, macération carbonique courte typique des clairets et élevage de 6 mois en vieilles barriques
Dégustation au nez:	sur des petits fruits rouges, frais et vif
Dégustation en bouche:	une attaque franche, sur des arômes de fruits rouges acidulés et d'épices douces. Un vin agréablement légé et goulayant
Synthèse de dégust:	un clairnet frais et vif à la belle acidité et aux notes de fruits noirs
Accords:	Sur une viande blanche, des légumes grillés ou simplement à l'appéro
Remarques:	A priori, ce cépage ne nécessite pas de traitements contre le mildiou et l'oïdium

