

Domaine:	Domaine LE VERDUS
Nom du vin:	LA MITAT
Millésime:	2021
Appellation:	AOP Marcillac
Région géographique:	Haut Aveyron
Type de vin:	Rouge
Contenant:	L 0.75
Cépage:	100% Fer Servadou
Teneur en alcool:	11.5%
Teneur en soufre:	2g/hl de SO2 Total
Âge des vignes:	Entre 5 à 20 ans
Sols:	Deux terroirs différents exposés plein sud. Jeunes vignes sur sol de schistes sableux. Vu la position géographique des vignes en altitude, les nuits sont fraîches et donnent ainsi de la fraîcheur au vin. Ceci est notamment dû grâce à une grande excursion de température
Météo annuelle:	La région a reçu beaucoup de pluie pendant toute la saison. Les températures n'ont jamais été élevées ce qui a favorisé des vins frais
A la vigne:	Aucun traitement ni engrais chimique. Ébourgeonnage minutieux et effeuillage avant récolte. Vendanges manuelles en caissettes de 10kg. Tri rigoureux à la vigne
Vinification:	Pas de surmaturation car on recherche de la fraîcheur. Foulé et égrappé à 100%; fermentation spontanée (levures indigènes), remontages très légers (infusion), cuvaison de 30 jours. Mélange des vins de goutte et des vins de presse (tête et coeur de cuvée). Élevage de 7 mois en cuve. Soutirages par gravité en fonction des lunes et de la pression atmosphérique. Léger sulfitage avant la mise en bouteilles. Pas de collage ni de filtration.
Dégustation au nez:	Notes de poivrons bien mûrs
Dégustation en bouche:	Belle fraîcheur, suavité et digestibilité
Mon ressenti:	Ce vin développe de belles notes de poivrons. Le nez est frais et propre sans déviation. La bouche est droite, suave présentant une structure particulière au cépage Fer-Servadou. Ce vin est doté d'une belle digestibilité. 2021 est un millésime plus droit et monolithique que son frère 2020. Potentiel de garde 10 à 15 ans
Accords:	Tartare d'aubergines, grillades de viandes blanches, cuisine orientale, une tajine au safran, etc



Remarques: Rendements : 50hl/ha