

"Pépin" rouge



Prix du produit :

84,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Fam. Dietrich (ACHILLEE, Alsace)

Millésime: NM

Appellation: Vin de France (Languedoc)

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: syrah

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

Du pur **PLAISIR** ! Un vin "**Nature**". Cépages syrah, carignan, grenache, cinsault, muscat d'Alexandrie... rien que ça ! **Un rouge léger bio et sans sulfites** qui va avec tout, du début à la fin du repas. Consensuel et pointu à la fois : les Dietrich on fait très fort dans leurs achats de raisins ! Pas de filtration ni de capsule sur le goulot : ils ne touchent absolument pas au fruit, n'ajoutent rien, n'enlèvent rien. 100% **Nature** jusque dans les actes !

Description du produit :

PRÉSENTATION DE PÉPIN
+ TOUTES LES CUVÉES EN STOCK

commentaires sur ce

Achillée "Pépin #9" orange

Texte de la contre-étiquette : "*Pépin est le fruit de petit-es vigneron-nes, changeant selon ses auteur-*

es, vendangé main, vinifié sans soufre et avec amour".

Notre commentaire / mise en garde : Ceci est un vin "**Nature**". Vendangé à la main, puis pressé et mis en cuve, sans aucun intrant, **pas même de sulfites**. Donc il ne faut **pas conserver ce vin à plus de 14°C** ! La fermentation alcoolique se fait naturellement, puis on n'enlève pas le CO2 résultant de cette fermentation (en général il faut ajouter de l'azote dans la cuve pour "dégazer" le vin afin qu'il ne soit plus pétillant au moment de la mise en bouteille). Donc **le vin peut être très légèrement perlant**. Ensuite, **pas de filtration** non plus. Pas de capsule sur le goulot non plus, *"ça ne sert à rien et ça pollue"* !

Pépin est simple un assemblage de jus de raisins fermentés (**bio**, faut-il le préciser ?) tout simplement mis en bouteilles, et l'expérience en matière de "naturel" de la famille Dietrich (domaine Achillée, le plus grand chai en paille d'Europe) en fait un jus **très recommandable** malgré toutes les spécificités "nature" pour le moins surprenantes. Après une légère aération, les arômes sont explosifs, le vin est très pointu et particulièrement complexe, vif... bref, **dynamique**.

Pour **amateurs de vins "nature"** uniquement, à déguster seul à l'apéro ou à table avec... tout et n'importe quoi !

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépages : Syrah, Carignan, Grenache, Cinsault, Muscat d'alexandrie

Dégustation :

Œil : Rouge d'intensité soutenue, léger, nuances légèrement violacées.

Nez : Premier nez sur la griotte, et continuité avec les fruits à noyaux (cerise, pruneau). On termine par des herbes aromatiques et épices (cannelle, muscade).

Bouche : Belle trame acide équilibrée par un grand volume. On retrouve les notes de fruits à noyaux, et de fruits rouges. Les tanins sont fondus et permettent une grande accessibilité.

Suggestion d'accords : Agneau en croûte de sel, tagine aux pruneaux, pièce de chasse avec sauce au vin rouge réduit, spécialités italiennes à base de tomates fraîches, tomme à l'ortie, glace au coin ou mirabelle et tarte aux pommes, canard à l'orange.
