






LES OBRIERES La Pointe Vin de France Rouge 2022

LES OBRIERES La Pointe - Vin de France Rouge 2022

-  **Cuvée** : La Pointe
-  **Origine** : Languedoc, Vin de France
-  **Catégorie** : Vin rouge tranquille biologique
-  **Millésime & TAV** : 2022 – 14% vol.alc
-  **Contenance & Cépage** : 75 cl - Carignan



Élaboration & Terroir

Issu de **vieilles vignes de Carignan quasi centenaires**, ce vin révèle toute la richesse et l'authenticité du terroir languedocien. Grâce à une **macération longue et douce**, sans extraction excessive, il capture l'essence du fruit tout en préservant une structure tannique souple et soyeuse.

- **Vendanges** : Exclusivement **manuelles**, assurant une sélection rigoureuse des baies.
- **Vinification** :
 - **Égrappage total** pour une extraction fine et élégante.
 - **Foulage** favorisant une fermentation naturelle et en douceur.
 - **Macération longue en infusion**, avec des **remontages légers**, permettant d'extraire délicatement couleur et arômes sans excès de tanins.
 - **Fermentation avec levures indigènes**, respectant l'expression naturelle du cépage.
 - **Non filtré**, préservant toute la pureté du vin.
- **Élevage** : Affiné en **cuve inox**, avant une **mise en bouteille manuelle**, scellée par un bouchon technique en **liège recyclé**.
- **Sans sulfites ajoutés**, un vin vivant et pur, s'inscrivant dans une démarche **Vin Méthode Nature** (<30 mg/L de sulfites).

Dégustation

- 👁️ **Robe** : Profonde et intense, aux reflets **noir cerise**.
- 👃 **Nez** : Une expression aromatique vibrante, mêlant des notes de **fruits noirs mûrs** (cassis, mûre, prune), une touche **d'épices douces** et un soupçon de **garrigue méditerranéenne**.
- 👄 **Bouche** : L'attaque est **ample et juteuse**, avec une belle tension qui dynamise l'ensemble. Les **tanins sont souples et fondus**, révélant une trame soyeuse et un équilibre parfait entre **fraîcheur et gourmandise**. Un **Carignan de caractère**, accessible et d'une grande buvabilité.

Accords & Service

LES OBRIERES La Pointe Vin de France Rouge 2022

🌡 **Température de service : 14° - 16°C**

🕒 **Garde : 10 ans +.**

🍷 **Accords mets-vins :**

- **Plats méditerranéens** : Tian de légumes, ratatouille, grillades aux herbes de Provence.
 - **Viandes blanches ou rouges** : Magret de canard, carré d'agneau rôti, côte de veau aux champignons.
 - **Cuisine végétale** : Légumes confits, aubergines farcies, houmous aux épices.
 - **Fromages affinés** : Tomme de brebis, Cantal entre-deux, Saint-Nectaire.
-

Certifications & Particularités

✓ **Vin biologique**

✓ **Vin Méthode Nature** (<30 mg/L de sulfites)

✓ **Sans sulfites ajoutés**

✓ Vinifié dans une approche respectueuse du terroir et de l'environnement

⚠ **Allergènes** : Contient des sulfites naturellement présents
