

DOMAINE DE LA COTELLERAIE

*Gérald Vallée*

SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL



## POSTUMUS

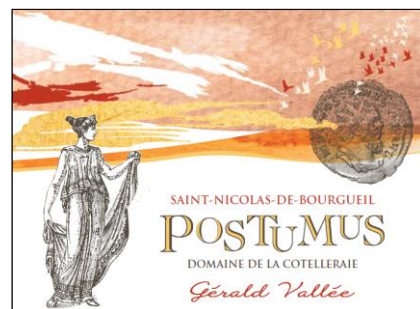
### DESCRIPTION

Cette cuvée provient des plus vieilles vignes du Domaine (80 ans) situées sur la terrasse de graviers. La vigne s'y est installée depuis longtemps comme l'attestent les nombreux restes d'amphores. Ils surgissent dès que la terre est remuée, des décombres d'une villa gallo-romaine qui s'élevait au sein de ce vignoble.

Cépage : Cabernet franc

Surface : 1 Ha

Rendement : 28 hl/ha



### VIGNOBLE

Depuis 1999, le vignoble est cultivé sans herbicides ni produits chimiques.

En 2009, nous demandions la certification à l'agriculture biologique. Et, en 2013 Ecocert a validé le millésime 2012 comme première année de production de vin biologique.

### VENDANGES

Elles sont manuelles.

### VINIFICATION

La macération s'effectue en grappes entières comme pour le Pigeur Fou mais en Amphores pendant 3 semaines.

### ELEVAGE

L'élevage s'effectue dans ces mêmes amphores pendant 12 mois. La mise en bouteilles s'effectue sans collage ni filtration.

### CARACTERES

Cuvée prestigieuse : sa couleur bordeaux est brillante et intense. Ses arômes sont un mariage entre les fruits rouges très mûrs presque confits et les tanins du raisin.

### SUGGESTIONS

Ce vin sera parfait associé à une viande juteuse afin d'en sublimer le goût.

Volume : 13 %

Temps de garde : 3-5 ans

Consommation : 16-18 °C

Contient des sulfites