



## DJ MEU

Type : Vin rouge sec (ou rosé foncé!)

Cépages principaux : 68 % Petite Perle, 28% Cabernet Franc et 4 % Vidal

Pourcentage d'alcool : 12%

Sucre résiduel : 1,8 g/l

Sulfite total : Non détecté

Sulfite libre : Non détecté

Vinification : sans levurage, sans collage, sans filtration

Mise en bouteille : par gravité, sur ses lies fines

Température de service : 12 à 14 °C

Format : 750 ml

### LE VIN

Un rouge, énergisant, vibrant et pimpant qui reste en bouche et en mémoire. Un rythme enivrant qui fait bouger, comme notre magnifique oiseau préhistorique sait si bien le faire !

### L'ELABORATION

Cuvée éphémère et intuitive s'inscrivant dans l'idée de faire des canons structurés et finement tannique. En fait, au lieu de macéré les petites perles, nous avons privilégié un pressurage direct et l'avons fait fermenter sur peaux de Vidal (raisins blanc). En effet, nous avons toujours adoré la qualité des arômes et de l'astringence de ce cépage. Une fois la fermentation terminée, nous avons prolongé le contact avec les peaux jusqu'à ce qu'elles se déposent au fond de la cuve par sédimentation. Nous avons ensuite élevé le vin en cuve inox, puis au cours de celui-ci, nous avons incorporé une presse de cabernet franc qui, selon nous, apporte ce magnifique milieu de bouche qui le rend gastronomique et fondu. Ce nectar fin est clairement un compagnon de table même si on a envie de se siffler la bouteille en travaillant ! Tu peux clairement mettre ta playlist vibrante et te laisser transporter par ce canon en distorsion !

