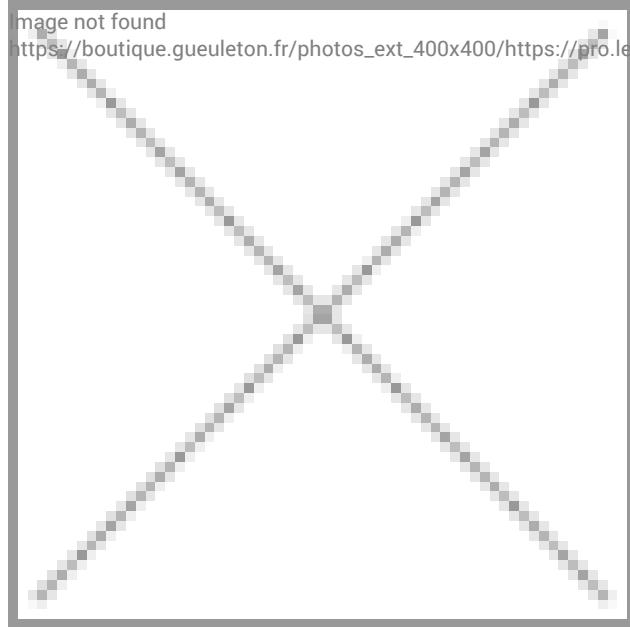


# INITIALE ROUGE 2022 SANS SULFITE AJOUTÉ

DOMAINE LA VALETTE



Vignerons de France Régions viticoles Sud-Ouest

[https://boutique.gueleton.fr/photos\\_ext\\_400x400/https://pro.lesamisvignerons.com/photos/WSC02915.png](https://boutique.gueleton.fr/photos_ext_400x400/https://pro.lesamisvignerons.com/photos/WSC02915.png)

Initiale Rouge est majoritairement constitué de Négrette, cépage endémique du nord toulousain, et du cabernet franc. La négrette apporte l'éclat de fruits rouges, de violette et de mur. Le cabernet est sur la fraîcheur et l'acidité. Cet assemblage 100% bio est élaboré le plus naturellement possible, de la vigne au chais, fermentation naturelle, pigeage manuel. Cette cuvée confidentielle élaborée avec grand soin a gardé le maximum d'arômes et d'intensité en bouche.

## Accords mets et vins

Filet mignon de porc au champignons de paris, rotis

## Détails

Domaine : Domaine La Valette  
 Couleur : Rouge  
 Millesime : 2022  
 Degrés : 13,5 %  
 Viticulture : Biologique  
 Contenance : 0,75 L  
 Cépages : Negrette  
 Région : Sud-Ouest  
 Appellation : AOP Fronton  
 Nom du Vigneron : Antoine Rouiller

## Caractéristiques

Terroir : Acide, boulbène blanche, sable-limons argileux  
 Cépage : Merlot 60% Cabernet franc 40%  
 Vendange : Vendange à grande maturité, 1ère quinzaine octobre 2022  
 Viticulture : Les rangs sont écartés et aérés à 2m25, le sol est travaillé un rang sur 2 avec des féverolles semées avant l'hiver pour enrichir naturellement le sol en Azote.  
 Vinification : Les vinifications se font par pigeage manuelle lors de la macération pendant 15 jours. la température est maîtrisée afin de ne pas dépasser 24 degrés. le pressage est manuel et faible afin de préserver des saveurs de fruits

## Dégustation

Robe : Rouge violine foncé  
 Nez : Parfum de fruits rouges délicats  
 Bouche : Réglisse, murs, violette  
 Finale : Fruit rouge mur gourmand  
 Garde : 3 ans  
 Température de service : 16 degrés

## HISTOIRE DU DOMAINE

Situé sur les terrasses du Tarn au nord de Toulouse, en Occitanie, j'ai décidé en 2017 de réaliser un reconversion professionnelle d'ingénieur à vigneron. Issu d'une famille de vigneron du val de Loire, et imprégné de la biodiversité depuis mon enfance, j'ai décidé de créer mon domaine en agriculture biologique dès la plantation. Actuellement mon domaine fait 3 ha, cultivés en agriculture BIO, il est constitué de cépage locaux, tels que Négrette et Mauzac. Très proche de la nature, je réalise des cuvées relativement confidentielles et travaillées pour mettre en avant les typicités de ces cépages et de ce terroir, telles que le Mauzac en vendange manuelle et macération pelliculaire.

