

VINIO83-30



CATEGORIA WINE IS CONVIVIALITY

ELEMENTO PRIMO CINSAULT, SYRAH E

COLORE Rosso

PECULIARITÀ Certificazione Biologica

ALCOL 12.50

Vinificazione e Affinamento

Cinsault, Syrah e Carignan vengono vendemmiate a mano dalle vigne di 30 anni di età, anticipando il raccolto di 1 o 2 settimane in modo da mantenere alta la freschezza del vino e contenere il grado alcolico. Fermentazione e affinamento di 6 mesi in acciaio. Nessuna filtrazione e minima aggiunta di solforosa all'imbottigliamento.

Descrizione Vina

Figlio di un agopunturista, Benjamin Taillandier si è avvicinato al mondo del vino inseguendo una curiosità personale, e dopo aver ottenuto un diploma Viti-Oeno BTS nel 2002 ha iniziato a lavorare in diverse aziende vitivinicole. Provvidenziale è stato l'incontro con Jean-Baptiste Senat, vignaiolo naturale di grande carisma. Nel 2007 ha quindi deciso di mettersi in proprio stabilendosi nel paese di origine della sua famiglia, Caunes-Minervois. La zona è quella delle denominazione Minervois, nella regione di Languedoc-Roussillion. Il suo approccio naturale alle vinificazioni, che si unisce all'utilizzo di legni esausti per gli affinamenti, restituisce vini varietali e di spiccata identità mediterranea. Le uve vengono vendemmiate precocemente per aumentare la bevibilità: fermentazione spontanea in acciaio dove poi il vino affina per sei mesi, e dona sentori di erba secca e frutti neri.



