



Vin de France ABOURIOU 2015

La Part Du Colibri



La Légende du Colibri

La légende amérindienne du colibri, appelé parfois l'oiseau mouche, ami des fleurs...

Un jour, dit la légende, il y eut un immense incendie de forêt. Tous les animaux terrifiés et atterrés observaient, impuissants, le désastre.

Seul le petit colibri s'active, allant chercher quelques gouttes d'eau dans son bec pour les jeter sur le feu.

Au bout d'un moment, le tatou, agacé par ses agissements dérisoires, lui dit : « Colibri ! Tu n'es pas fou ? Tu crois que c'est avec ces gouttes d'eau que tu vas éteindre le feu ? » « Je sais, répond le colibri, mais je fais ma part. »

La conduite de l'ensemble des vignes du Domaine le Fay d'Homme selon les principes de l'Agriculture Biologique est basée sur le même principe. Seul, nous ne sauverons pas la planète, mais nous faisons notre part...

Age des vignes: 37 ans.

Origine: Gorges sur les coteaux de la Sèvre.

Terroir: Gabbro, roche mère de type basique donnant des sols argileux, bruns foncés.

Vinification : Cuvaison : 12 jours.
1 remontage journalier.

Elevage : Cuves inox durant 6 mois 2 soutirages. Mise en bouteille sans collage ni filtration au printemps.

Accords mets et vins: Le Vin de France, cépage Abouriou accompagne charcuterie, viandes...

Service: Servir très légèrement frais (10 à 11°).

Dégustation : Robe : Rouge rubis.
Nez : Notes cerise, griottes et sureau.
Bouche : Bonne matière terminée par des tanins fondus.
Harmonie générale: Fin, élégant.

Production : L'ABOURIOU 2015 est certifié AB