

La Part du Colibri Côt 2022

Vin de France rouge



Cépage : Côt

Age des vignes : 16 ans

Terroir & Origine : roche volcanique de type gabbro, commune de Monnières

Vendanges : manuelles, 23 septembre 2022

Vinification & Élevage : cuvaison de 11 jours avec un remontage par jour, levures indigènes, fermentation et élevage en cuve inox, mis en bouteille le 17 février 2023

Analyse : 12,5% vol.

Production : certifié en agriculture biologique et biodynamique

Dégustation : robe rouge rubis, notes de fruits noirs, vin structuré, présence de légers tanins avec une finale soyeuse

Accords mets et vin : avec de la charcuterie, de la viande rouge ou avec des fromages

Service : légèrement frais, autour de 12°C

Potentiel de garde : 3-4 ans

La Légende du Colibri

Voici la légende amérindienne du colibri, appelé parfois l'oiseau mouche, l'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'activait, 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. »