

## La Part du Colibri Abouriou 2023

### Vin de France rouge



Cépage : Abouriou

Age des vignes : 45 ans

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

Vendanges : manuelles, 18 septembre 2023

Vinification & Élevage : cuvaison d'une semaine environ avec un remontage par jour, levures indigènes, mis en bouteille le 16 mai 2024

Analyse : 12% vol., 48 mg/L de SO2 total

Production : certifié en agriculture biologique

Dégustation : robe rouge rubis, notes de cerises, griottes, sureau, en bouche, bonne matière terminée par des tanins fondus

Accords mets et vin : charcuterie, viande rouge

Service : légèrement frais, autour de 10-11°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. »