



Vin de France Abouriou

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 : 40 ans

Origine : Gorges, sur les coteaux de la Sèvre

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

Vinification : Cuvaision de 12 jours, un remontage journalier.

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

Production : La Part du Colibri Abouriou 2018 est certifié AB et Demeter.

Accords mets et vins : La Part du Colibri Abouriou accompagne charcuterie, viandes...

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

Dégustation : Robe : rouge rubis ; Nez : notes de cerises, griottes, sureau ; Bouche : Bonne matière terminée par des tanins fondus. Harmonie générale : Fin, élégant.