

La Part du Colibri Abouriou 2020

Vin de France rouge



Cépage : Abouriou

Age des vignes : 40 ans

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

Vendanges : manuelles, mi-septembre

Vinification & Élevage : cuvaison de 12 jours avec un remontage par jour, levures indigènes, fermentation et élevage en cuve inox avec 2 soutirages, mis en bouteille le 26 février 2021

Analyse : 12% vol., < 0,5 gr/L de sucres résiduels, 15 mg/L de SO2 total

Production : certifié en agriculture biologique et biodynamique

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. »