

Adelitas 2023

Carignan Noir



Le domaine

Tous deux originaires de la région Rhône-Alpes, et habitant depuis quelques années à la montagne. Nous décidons de changer de vie. La famille de Erika possédant depuis quelques générations des vignes à Paziols (11350), en hautes Corbières.

Nous nous lançons dans l'aventure en 2016. Nous nous formons auprès de quelques vignerons présents dans notre village tel que : Xavier Ponsart (Domaine Poc a poc) et Sébastien Agelet (Domaine De Mena). Ces derniers nous encouragent à créer une cave particulière.

Nous choisissons la voie du vin nature, car c'est celle qui correspond le mieux à nos valeurs. Il était inenvisageable pour nous de ne pas mener nos vignes en agriculture biologique et de ne pas réaliser un produit le plus sain/naturel possible.

A la vigne

La cuvée Adelitas est un rosé réalisé avec de jeunes vignes de 20 ans. Ces vignes sont jeunes et productives.

La vinification

La vendange se fait manuellement tôt dans la journée, afin de profiter un maximum de la fraîcheur du matin. En cave nous contrôlons les températures lors de la vinification. Les Fermentations se font à partir des levures (indigènes) naturellement présentes sur le raisin. Pressurage direct. Pas d'ajout d'intrant. Mise en bouteille courant février-mars.

La dégustation

Un nez lacté et sur les petit fruits rouges, à la fois discret. et légèrement tanique. Légère amertume, et belle acidité en bouche. Un rosé aux teintes légèrement orangées.

Il s'associera parfaitement avec les salades ou bien seul à l'apéro.

