



UTOPIE 15-16-17

2021-2022-2023

Vin de France

PROFIL

Micro-cuvée de Cabernet Sauvignon, structurée et profonde, subtilement végétale, aux arômes de fruits rouges macérés, de sous-bois et de notes fumées.

CEPAGES

Cabernet Sauvignon 90%, syrah 10%

TERROIR

Sols d'argiles rouges mêlés à des cailloutis calcaires et des sables de lit de rivière, sur des coteaux exposés sud-est (soleil levant) à l'ombre l'après-midi bordés de grands chênes blanc prouvant la présence d'eau en profondeur donc peu de stress hydrique.

VINIFICATION

Vinification en cuve, sans ajout de SO² à la vinification pour préserver le microbiote naturel. La macération d'un mois enrobe les tanins grâce à la maîtrise de la température. Chaque dégustation précise le degré d'extraction par remontage ou pigeage. Un léger sulfitage après fermentation malolactique et avant l'embouteillage assurera la protection du vin.

Élevage en barrique pendant 1 an suivi d'un élevage en bouteille pendant minimum 1 an pour assouplir les tanins serrés du cabernet-sauvignon et révéler les arômes.

TITRE	14 %
GARDE	3 à 15 ans
SERVICE	17°C à 18°C
PRODUCTION	micro-cuvée de 1 500 bouteilles
CONDITIONNEMENT	75cl



DÉGUSTATION

Robe grenat à pourpre, intense.

Nez marqué par des arômes de fruits rouges macérés (U16), de poivron rouge confit (U15) et des notes de sous-bois (U17).

Bouche ample, structurée, avec une belle rondeur et une finale légèrement fumée.

ACCORDS METS & VIN

- Viandes grillées : Paleron de bœuf, purée de céleri et jus corsé, Gigot d'agneau, ail et thym
- Plats mijotés : Bœuf braisé aux carottes, Ragoût de veau au lard
- Volaille : Pintade rôtie et crème de betterave, Magret de canard aux aïelles
- Cuisine du monde : Chili con Carne, Pois chiches mijotés au chorizo doux
- Plats végétariens : Ratatouille, Poivrons piquillos farcis à la fête
- Fromages à pâtes pressées : Laguiole, Tomme de brebis (sèche), Bleu de chèvre jeune

