

La Repasse De Montagne



Sakura 2018

Médaille d'Or



Gilbert & Gaillard

Médaille d'Or



Couleur : Rouge

Appellation : Vin de France

Millésime : 2015

Degré : 13,5 %

Conditionnement : Carton de 6 bouteilles debout

Intercalaire Compact - Palette EURO de 105 cartons

Style Bourgogne 75 cl

Cépages : Grenache / Syrah / Carignan

Origine : France (pas mal pour un Vin de France...)

Terroir & vinification

Terroir : Sols granitique des Fenouillèdes (66)

Conduite de la vigne : En Gobelet

Mode de vinification : Repasse d'un vin de 2015 sur un marc de 2016, mais ce n'est pas si simple (et trop long pour une fiche technique...)

Élevage : Cuve béton

***Benjamin Darnault :** Si vous connaissez l'égo des chefs de cuisine, vous n'imaginez pas celui des vinificateurs... Benjamin, c'est tout le contraire : à l'écoute, toujours en dedans. Peut-être parce que lui, en plus de vinifier sur l'arc méditerranéen, a beaucoup voyagé. Et puis c'est l'un des pionniers de la BIOdynamie en Languedoc Roussillon, car il dirige également le Château Maris à La Livinière. A force de se frotter à la nature, on finit peut-être par savoir ce qu'on lui doit, et Jeff lui doit beaucoup, mais il ne s'y frotte pas !*