



LA NOUBA 2017

13 % Vol

Grenache, Cinsault, Portan

Quel drôle de nom **La Nouba** ? La traduction en anglais peut être « The Party », « La Fiesta » en Espagnol, « chīhe wánlè » en Chinois, afin d'exprimer ce moment privilégié de convivialité et de partage.

Nous avons choisi d'élaborer, dans le plus pur style des vins du Sud de la France, un vin de **copains**, facile à boire mais à la personnalité affirmée .

ZONE DE PRODUCTION

Côteaux Ouest Carcassonnais , Zone de la Malepère.

En Occitan Mala Peyre = mauvais pierre pour la construction, pierres de grès friables.

ELABORATION

Récolte manuelle en caisses, après foulage et éraflage, fermentation à 27-29 ° C .

Pas de levurage, pas de sulfitage.

Longues macération de 5 à 6 semaines.

Elevage en cuve béton, sans bois, mise en bouteilles après léger sulfitage.

DEGUSTATION

Couleur rouge vif aux reflets rouges, le nez est très ouvert sur des notes de cerise, de réglisse et de poivre noir.

Le vin est très bien équilibré entre la fraîcheur et les tanins soyeux, son caractère "gouleyant" , lui donne son style vin de *Copains*.

SERVICE

A boire en apéritif avec tes amuses bouches, sur des grillades, des fromages, des pizzas.

TEMPERATURE DE SERVICE : 15 – 16 ° . Peut se boire frais 12 ° C

POTENTIEL : ce vin offrira toutes ses qualités dans sa jeunesse 1 à 2 ans.
Peut se conserver 3 - 4 ans