

« Milady »

Vin de France
Rouge



*Vignerons Brasseurs
de Burosse*

La cuvée « Milady »

Pour compléter notre gamme, nous voulions un vin rouge souple et fruité, pour cela nous avons décidé de créer la cuvée « Milady ». C'est un vin qui, à l'image du personnage Milady de Winter d'Alexandre Dumas, séduit par son charme et sa sensualité.



Cépages

Ce vin est issu de l'assemblage de deux cépages :
Le Merlot participe à hauteur de 80%. Il amène le côté fruit de ce vin mais surtout sa rondeur et sa souplesse.
Le Tannat pour sa part constitue 20% de la cuvée. Il représente la typicité du Piémont Pyrénéen, sa présence renforce la structure du vin.

Elaboration

Les grappes de Merlot et de Tannat ont été récoltées manuellement. Elles sont ensuite égrappées pour ne garder que les raisins qui sont ensuite écrasés ou foulés afin de libérer une partie de leur jus. Ce mélange de jus et de raisin est ensuite mis en cuve afin de commencer la fermentation et la macération. Ce vin a fermenté autour de 24°C afin de préserver tous les arômes de fruits frais. Après deux semaines nous avons décuvé, c'est-à-dire, nous séparons le vin des peaux de raisin. L'élevage de quelques mois qui précède la mise en bouteille peut alors démarrer. Nous réalisons plusieurs soutirages au cours de l'hiver afin de clarifier le vin et d'éviter un éventuel dépôt en bouteille. La mise en bouteille a eu lieu avant le printemps, le vin garde ainsi toute sa fraîcheur et son fruit !

Description du vin

La cuvée « Milady » a une très belle couleur rouge rubis. Son nez est porté par les arômes de fruits rouges frais (cerise, fraise) et de raisins fraîchement vendangés. Une fois en bouche, c'est la rondeur du vin qui domine, les tanins sont fondus et d'une grande douceur. La finale, fruitée et légère, laisse derrière elle un goût de reviens-y.

Dégustation / Accord mets et vin

La rondeur et le côté fruité de ce vin seront très appréciés lors des apéritifs. De plus, ce vin est le compagnon idéal de vos pique-niques, il s'accorde très bien avec la charcuterie, tout particulièrement avec du jambon de porc noir gascon pour les connaisseurs ! Pour des repas à la maison, le « Milady » ravira vos papilles en accompagnant vos viandes blanches (poulet, veau sous la mère) ou encore vos grillades estivales.

Pour toute information supplémentaire n'hésitez pas à prendre contact avec nous, pour cela :

Téléphone : 0677852795 (Brice) ou 0683462661 (Rémi)
Email : brice.mouton@gmail.com ou rem.mouton@gmail.com
Adresse : lieu-dit Burosse, 32190 Dému