

« Cardinal »

Vin de France
Rouge de Garde



*Vignerons Brasseurs
de Burosse*

La cuvée « Cardinal »

Voici notre vin rouge de garde, l'élégant « Cardinal ». Dans ce vin nous avons utilisé tout notre savoir faire tant à la vigne qu'au chai. Il en ressort un breuvage puissant, d'une grande intensité, très typé, c'est notre parti pris !

Cépage

Nous avons choisi d'utiliser uniquement du Tannat pour cette cuvée spéciale. Disons-le, c'est un cépage difficile à travailler à la parcelle mais aussi en cave. Il est vigoureux par nature, il faut donc redoubler d'effort pour limiter sa production afin de récolter le meilleur. En cave aussi, le travailler seul est un challenge car il est capricieux. Nous mettons donc tout notre cœur à l'ouvrage pour vous proposer un « Cardinal » 100% Tannat.

Elaboration

La parcelle de Tannat à l'origine de cette cuvée nécessite des attentions particulières. Le rendement est maîtrisé notamment par une vendange en vert qui améliore la qualité des grappes restantes. Aussi, un effeuillage manuel est réalisé afin d'aérer les grappes et de mieux les exposer au soleil. Cela permet une maturation de qualité. Après la récolte manuelle, arrive le moment de la vinification. La vendange est égrappée puis foulée et encuvée. Tout se passe dans des petites cuves où nous mélangeons le raisin et le jus à la main pendant la macération, c'est le pigeage. Lorsque la fermentation se termine, nous réalisons le décuage. Le vin est alors directement entonné et commence son élevage de 18 mois en fût de chêne. Pendant l'élevage, les arômes s'affinent et se complexifient, les tanins s'arrondissent. C'est à la sortie de son deuxième hiver en barrique que le « Cardinal » est mis en bouteille.

Description du vin

Le « Cardinal » a une couleur très profonde et sombre, le violet domine largement. C'est la marque du Tannat. Le nez est très intense, on perçoit des arômes de mûre et de cerise à l'alcool, mais aussi des notes de café et de vanille apportées par l'élevage en fût. La bouche est très typée, la dégustation est tenue par des tanins bien présents et arrondis qui donnent du corps à ce vin. Sa fine acidité est un autre trait de caractère qui révèle toute l'élégance du « Cardinal ».

Dégustation / Accord mets et vin

Le « Cardinal » est un vin fait pour la table. Il s'accorde très bien avec des pièces de bœuf, des viandes en sauces et autres gibiers. On réserve une mention spéciale pour le sanglier grillé ou l'éternel salmi de palombe de mamie ! Les fromages aussi ne sont pas en restes, notre vin se déguste très bien avec de la tome de brebis par exemple. A essayer aussi, l'association avec un fondant au chocolat en dessert.

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

