

elicio



Elicio, Merlot-Syrah-Grenache, IGP Méditerranée Rouge 2023

IGP Méditerranée, France

PRÉSENTATION

Frais, fruités, accessibles à tout point de vue, les vins Elicio s'accordent avec leur époque et notre besoin d'immédiateté. Ils sont proposés en bouteille avec capsule à vis pour sa simplicité d'utilisation mais surtout pour son efficacité à préserver au mieux les arômes issus de la vinification précise réalisée par Alexis, notre Maître de Chai

LE MILLÉSIME

2023 a été une année pleine de contraste : températures chaudes fin décembre, début janvier laissant craindre un débourrement précoce ; un retour à la normale jusqu'à février avec un temps assez frais ; une sécheresse persistante avec un Mistral bien présent puis des pluies régulières jusqu'à fin juin. Grâce à une vigilance constante dans les vignes, les baies étaient saines et bien mûres au démarrage des vendanges, laissant augurer d'un des plus jolis millésimes de ces 10 dernières années.

TERROIR

On retrouve deux des trois sols spécifiques à cette région. Des sols rouges provenant de la dégradation du calcaire, et des sols faits d'un mélange de sable et d'argile ocreuse propice à la production de vins fins et élégants.

VINIFICATION

Les raisins sont éraflés et foulés à leur arrivée en cave. Macération à température contrôlée et cuvaison d'environ quinze jours, avec un travail privilégiant le fruit et la fraîcheur. Fermentations alcoolique et malolactique. Les vins sont ensuite laissés au repos pendant deux mois environ avant d'être clarifiés et assemblés.

CÉPAGES

Merlot 39%, Syrah 39%, Grenache noir 22%

Contient des sulfites.

SERVICE

14-16°C

DÉGUSTATION

Fruits bien mûrs (mûre, myrtille), touches d'épices douces et de réglisse. Les tanins enrobés et la fraîcheur finale donnent un vin particulièrement friand.

ACCORDS GOURMANDS

Planche de fromages et charcuterie, tacos, salade estivale, pizza, burgers...

