

FICHE CONNAISSANCE CUVÉE

DOMAINE DE COURBISSAC

Roc du Pièrre 2018

Rouge



Appellation

AOP Minervois

Vignerons

Brunnhilde CLAUD & Reinhard Brundig

En 2013, dans les contreforts du Minervois, Reinhard, propriétaire du Domaine de Courbissac depuis 2002, fait la connaissance de Brunnhilde, une femme de caractère, qui entreprend d'appivoiser les vignes sauvages du domaine en laissant agir son instinct d'amoureuse du vin.

Depuis, dans la cave se joue la chorégraphie silencieuse des grappes qui fermentent. Une vision respectueuse du vivant et de l'humain, une conception authentique, écologique et artisanale de faire du vin.

La cuvée Roc du Pièrre est issue de vieilles vignes de mourvèdre et de syrah sur un terroir appelé le piègne, ou le pièrre dans le patois local. Le pièrre est un terroir d'une grande force, d'une belle profondeur et d'une densité illimitées. Il révèle la puissance et l'équilibre des vins du Minervois.

Roc du Pièrre 2018 est un vin de garde par excellence qui se bonifie et qui mûrit au cours des années.



13,5°



CÉPAGES

Mourvèdre
Syrah



ÉLEVAGE

En foudre, puis mûré
quelques mois en cuve béton
pendant 12 mois



CONDITIONNEMENT

Bouteilles Bourguignonnes
couchées sur 2 niveaux de 3

AGRICULTURE :

Biologique

Biodynamique

Raisonnée

Conventionnelle

