

EUGENE DE MONICAULT



AOC Côtes du Rhône Brézème

Vignoble en **Agriculture biologique** et **Biodynamique certifié**

100% Syrah

Vignes de 50 à 80 ans (les plus anciennes)

Vendanges manuelles

Terroir : galets roulés

Fermentation par levures indigènes

40 à 50% de grappes entières

Vinification en cuve béton, élevage de 12 mois en barriques et demi-muids, puis 12 mois en cuve béton avant mise en bouteille.

Production : 4,800 bouteilles/an

C'est grâce à Eugène de Monicault que le Brézème a pu survivre après le phylloxera. Nous exploitons ces anciennes terres et nous en récoltons le fruit, dans cette cuvée éponyme.

La robe est intense, soutenue, et les reflets pourpres annoncent toute la densité de ce vin. Le nez, délicat et dense, navigue entre fruits noirs, violette et pivoine. En bouche, cette cuvée révèle tout son potentiel. C'est un vin ample à la présence tannique soyeuse, sur les arômes typiques des Syrah septentrionales. La finale nous offre des notes empyreumatiques de torréfaction

Une belle bouteille pour accompagner gigots d'agneau ou viandes en sauce.