



MAUPERIER

MAUPERIER, ICONOCLASTE, Rouge

Vin de France, VSIG, France



A partager sans réserve mais toujours en bonne compagnie

PRÉSENTATION

Qui peut dire, lorsqu'il arrive dans un vignoble et qu'il doit vinifier un nouveau millésime, qu'il détient la vérité? Quelle est la piste à suivre et doit-on se référer à ce qui a toujours été fait ? La réponse a été facile à trouver ! Pourquoi essayer de reproduire ce que certains font très bien mais qui ne correspond pas toujours à ce que l'on aime?

Un terroir extraordinaire, des vignes et une vendange magnifiques, une équipe très investie et un goût du partage, notre goût du partage. La recette était là! Facile, accessible et compréhensible.

Notre vision était iconoclaste : ce devait donc être le nom de ce vin. Irrévéréncieux pour certains, décalé pour d'autres, c'est simplement le vin comme on aime le partager.

SITUATION

Les-Salles-de-Castillon, au Nord-Est de l'aire d'appellation Castillon – Côtes de Bordeaux. Les parcelles sont en situation de plateau, en partie haute et moyenne de coteau. Elles sont exposées en grande partie au Sud et quelques parcelles ont une légère exposition Nord.

TERROIR

Sols sablo-limoneux à limono-sableux profonds, sans éléments grossiers, devenant argileux en sous-sol, de type Brunisols, sur Molasses du Fronsadais : sables et argiles carbonatés, datant de l'oligocène inférieur. Ces sols, assez drainants en surface, et les argiles en sous-sol, assurent une alimentation hydrique modérée, propice à l'élaboration de vins rouges qualitatifs. Les parcelles sont sur un plateau en partie haute de coteau, entre 50 et 80 mètres d'altitude, avec une exposition dominante au Sud. La légère pente permet un bon écoulement latéral. Ce terroir est donc propice au Merlot. Son caractère moyennement tardif le rend intéressant dans un contexte de changement climatique. Ces cépages ont été plantés sur des porte-greffes très qualitatifs comme le Riparia ou le 101-14.

À LA VIGNE

Le vignoble est en Agriculture Biologique pour un tiers, en conversion bio pour le reste du domaine. Les dessous de rang sont travaillés mécaniquement, et des couverts végétaux sont installés 1 inter-rang sur 2, l'autre inter-rang étant enherbé naturellement. Il sont entretenus par tonte ou mulching. La fertilisation est raisonnée à l'aide d'analyses de sol et d'analyses foliaires spécifiques pour équilibrer les sols et les vignes.

VINIFICATION

Chaque parcelle est vendangée à son optimum d'intensité du fruit et de maturité des tanins. Les raisins sont égrappés et foulés avant d'être vinifiés à température modérée pour révéler et préserver les arômes de fruit. L'extraction se fait en douceur en début de fermentation pour libérer les tanins les plus doux.

ÉLEVAGE

L'élevage de 12 mois est conduit pour préserver au maximum la fraîcheur du fruit et la minéralité.



MAUPERIER

1 Mauperier Sud, 33350 Les Salles de Castillon
Tel. +33664147028 - contact@mauperier.com
www.mauperier.com  

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



CÉPAGES

Merlot 93%, Malbec 4%, Cabernet sauvignon 3%

DONNÉES TECHNIQUES

Élevage en cuve: 12 mois

13 % VOL.

OGM: Ce produit ne contient aucun OGM ou élément issu d'OGM.

Contient des sulfites. Ne contient ni oeuf ni produits à base d'oeuf. Ne contient ni lait ni produits à base de lait.

SERVICE

Une bouteille après l'autre, à 16°C et en bonne compagnie!

POTENTIEL DE GARDE

2 à 3 ans

DÉGUSTATION

Le vin est d'une couleur rouge grenat aux reflets violacés. Le nez s'ouvre sur des arômes intenses de fruits rouges frais (fraise, framboise, cerise) et de fruits noirs (mûre, cassis). La bouche est fraîche à l'attaque, onctueuse et gourmande ensuite avec une finale longue et rafraîchissante sur des tanins tendres.

PRESSE & RÉCOMPENSES



88/100

"93% de merlot tendre et juteux dans son plus simple appareil, avec une pointe de fraîcheur végétale en finale qui donne à l'ensemble un profil à la fois gourmand (burlat, mûre) et rafraîchissant, non sans une certaine consistance. Bien fait."

La Tulipe Rouge 2024



Argent

Concours Terre de Vins Argent, 03/05/2023

Type de bouteille				Bouchage			Contenance (ml)	Code article	Barcode bouteille	Barcode Carton	
Bourgogne Seduction				Bouchon Technique			750	3C1H8F	3760400950004		
Palette Europe	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rang	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)
EPAL	6	540	18	5	1,4	9	835	29,5	8,9	9,3*51,5*31	182*120*83
Palette universelle	Cols par carton	Cols par palette	Rangs par palette	Cartons par rangs	Poids btlle (kg)	Poids carton (kg)	Poids palette (kg)	Hauteur btlle (cm)	Diamètre btlle (cm)	Dimensions cartons (H*L*P cm)	Dimensions palette (H*L*P cm)
VMF	6	756	18	7	1,4	9	1159	29,5	8,9	9,3*51,5*31	182*120*103

MAUPERIER

1 Maupérier Sud, 33350 Les Salles de Castillon
 Tel. +33664147028 - contact@mauperier.com
 www.mauperier.com

