



MAUPERIER

MAUPERIER, ANTICONFORMISTE, AOC Côtes de Bordeaux Castillon, Rouge, 2022

AOC Côtes de Bordeaux Castillon, Bordeaux, France

La cuvée BIO de MAUPERIER élevée en cuve béton brut, muid et amphore.



PRÉSENTATION

Cette cuvée BIO incarne notre engagement vers une viticulture consciente et durable. Nous avons pris le parti de l'authenticité et de la pureté, en choisissant des méthodes d'élevage qui respectent et subliment les caractéristiques naturelles du terroir. L'élevage en cuve béton brut, muid et amphore n'est pas qu'un choix technique c'est une philosophie qui cherche à exprimer le meilleur du raisin, en harmonie avec l'environnement.

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 maturité juste, à la plénitude de l'intensité du fruit. Les raisins sont partiellement égrappés avant d'être vinifiés en favorisant l'infusion, laissant les raisins exprimer naturellement leur potentiel et ainsi révéler leur pleine personnalité dans le respect du fruit et de la minéralité du terroir.

ÉLEVAGE

L'élevage de 14 mois se fait en amphore, en cuve béton et en demi-muids pour accentuer la minéralité et l'identité des vins et préserver au maximum l'expression du fruit.



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 95%, Cabernet sauvignon 5%

14,5 % VOL.

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

DONNÉES TECHNIQUES

Volume de production: 4500

Élevage en cuve: 15 mois

Élevage en fût: 15 mois

Élevage en amphore: 15 mois

Sucre résiduel: 0,3 g/l

SERVICE

Sortez des sentiers battus et dégustez à 16°C!

POTENTIEL DE GARDE

3 à 5 ans

DÉGUSTATION

La couleur est intense et brillante, rouge pourpre aux reflets cerise. Le nez est fin et subtil, entre arômes de violette et de cassis puis de pain frais et de poivre. La bouche est concentrée avec des tanins serrés et granuleux donnant une sensation tactile minérale crayeuse. La finale est longue entre fruit et graphite.

PRESSE & RÉCOMPENSES



89/100

"De la mâche et du volume dans ce bordeaux moderne, sobrement élevé en cuve, aux parfums capiteux de fruits noirs et de Zan qui offre une matière généreuse, ensoleillée, servie par des tanins crayeux. Sur le fruit, mais riche, un parfait compagnon pour une côte de bœuf."

La Tulipe Rouge 2024

Type de bouteille				Bouchage			Contenance (ml)		Code article		Barcode bouteille	Barcode Carton
Bouteille (75 cl)				Bouchon de liège naturel			750	L15GG		3760400950035		
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	8,7	9,3*51,5*31,1	181,9*120*82,6	
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	126	1,4	9	1159	29,5	8,7	9,3*51,5*31,1	182,4*120*103	

