



ULTIMA TERRA, 2017

Ultima Terra évoque un endroit magique et ultime où un terroir de schistes rouges et d'argiles s'entremêlent pour donner une terre d'une richesse remarquable. Avec la canicule de 2003, nous avons décidé de vinifier à part cette parcelle et de créer l'Ultima Terra. En partant du principe que ce terroir donne régulièrement des maturités déconcertantes, il était envisageable d'élever le vin en barriques neuves pendant un minimum de 18 mois. Cette cuvée Ultima Terra se bonifiera année après année et se conservera plus de 20 ans en cave.

Note de dégustation

La robe est profonde, noire. Le nez est ouvert et complexe sur des notes mentholées, de fruits noirs, d'épices et de cassis mûrs. Le ton est donné dès l'attaque en bouche avec une élégance et une finesse remarquable. Puis, un joli réseau de tanins serrés vient prolonger la fin de bouche. Ultima Terra 2017 est une cuvée complexe et harmonieuse qui vous séduira de longues années.

Vinification et élevage

Les raisins noirs sont récoltés à pleine maturité. La macération est ensuite conduite en privilégiant des extractions progressives et lente en phase fermentaire pendant 24 jours. Puis, après deux soutirages, le vin descend s'affiner 18 mois en barriques neuves de 225 litres. Cet élevage apporte à l'Ultima Terra une dimension unique, tout en conservant notre terroir et notre cépage.

Appellation

AOP Anjou Villages

Cépage

Cabernet Franc

Millésime

2017

Alcool

14%

Date des Vendanges

20 octobre 2017

Mise en bouteille

31 octobre 2019

Commentaire