

Vila Voltaire

PUECH AURIOL

Rouge

IGP COTEAUX D'ENSERUNE



VILA
VOLTAIRE



CÉPAGES*

Carignan



DEGUSTATION

Après aération de ce vin à la robe pourpre, un premier nez frais et floral laisse place à des fruits rouges et des notes épicées, réglissées plus complexes. En bouche, l'attaque douce et fruitée est relayée par une finale longue, vive avec des tanins présents et enrobés. Véritable extrait de Carignan, cette cuvée est dominée par les prunelles fraîches, les épices et la torrification !



TERROIR

Labour printanier et repos hivernal rythment la vie microbienne d'un sol nourrit au fumier et composts. La finition du désherbage est manuelle : petites séances de rabassier pour garder la forme !



VINIFICATION

Les vinifications s'opèrent dans de petites cuves en inox sous bioprotection. Séparer les parcelles pour mieux appréhender chaque lot et garantir à chaque cuvée son identité, c'est un parti-pris !

Le vieux pressoir de la maison : les lies sont fabuleuses et réutilisées lors de l'élevage en foudre. Barriques et jarres de terre cuite sont utilisées pour élever ces vins en fonction des potentiels.

LA VILA VOLTAIRE

VILA VOLTAIRE



La Vila Voltaire, c'est un coup de coeur pour une vieille maison vigneronne au coeur du village de Cazouls-les-Béziers.

Les vinifications s'opèrent dans de petites cuves en inox sous bioprotection.

Séparer les parcelles pour mieux appréhender chaque lot et garantir à chaque cuvée son identité, c'est un parti-pris !

Ils ont réhabilité le vieux pressoir de la maison : les lies sont fabuleuses et réutilisées lors de l'élevage en foudre.

Barriques et jarres de terre cuite sont utilisées pour élever ces vins en fonction des potentiels.

La priorité : la vie du sol ! Labour printanier et repos hivernal rythment la vie microbienne d'un sol nourrit au fumier et composts.

La finition du désherbage est manuelle : petites séances de rabassier pour garder la forme !

Prévenir plutôt que guérir ! Isothérapie, biocontrôle et observation garantissent un état sanitaire optimal.

La récolte manuelle préserve l'intégrité des baies.



20 rue Voltaire
34 370 CAZOULS-LES-BEZIERS
Tél : 04 67 93 41 23
Mail : cecile@vilavoltaire.com