

L'Aven des Nymphes

PIC SAINT LOUP | LES MATELLES, FRANCE

L'HISTOIRE DU DOMAINE

Créé en 2017, L'Aven des Nymphes est un domaine familial de 3 hectares au pied du Pic Saint Loup dans le village médiéval des Matelles.

L'Aven des Nymphes, l'un des plus beaux de la région, découvert en 1907 donne le nom à notre domaine.

LE TERROIR ET LE CLIMAT

Notre terroir, entouré de Grottes et d'Avens, est argilo-calcaire riche en pierres et roches sédimentaires et en argiles. Les pierres permettent le bon drainage pendant les pluies et les argiles gardent l'eau les années sèches.

Au Pic Saint Loup l'influence du climat continental se mêle à celle du climat méditerranéen. Les étés chauds et secs, précédés de printemps frais, alternent avec les saisons hivernales et automnales, froides et pluvieuses. Le terroir du Pic Saint Loup est le plus arrosé du Languedoc avec 1000 mm/an et de belles amplitudes thermiques ce qui favorisent une maturation optimale des raisins. Le vignoble bénéficie des souffles réguliers et modérés du Mistral et de la Tramontane qui protègent le vignoble des maladies.

LE VIGNOBLE ET LES CÉPAGES

Le vignoble âgé de 40 ans est constitué de 90% de Syrah et 10% de Grenache.

Les vignes sont conduites en cordon de Royat et travaillées avec le minimum de labours et d'intrants en respectant le cahier de charges BIO.

LA VINIFICATION

La récolte est manuelle en caisse de 10 kg. Il n'y a pas d'intrants lors de la vinification (levures indigènes...)

2 dates de récolte permettent d'obtenir des maturités différentes apportant complexité et fraîcheur à l'assemblage. Une partie de la récolte est vinifiée en vendange entière. Les pigeages sont privilégiés au pompage afin de préserver la matière première.

L'élevage de 12 mois est réalisé en cuve et 15% en demi-muid (chêne français).

Un léger sulfitage est réalisé lors du conditionnement.

Filtration très légère lors de la mise en bouteille.

LE VIN

Nous produisons un vin rouge à base de 90% syrah et 10% grenache.

Ce vin se distingue par ses arômes de fruits rouges (framboise, mures...), de notes de garrigue et d'épices (réglisse, poivre noir...). En bouche, c'est un vin gourmand, frais, avec des tanins fondus et soyeux. Finesse et très belle longueur en finale avec des notes chocolatées, fruits confits et du thym.

A déguster dès aujourd'hui et lors des 5 prochaines années.

PRIX

Tarif public : 18€ ttc



Etiquette: Cristian Guzman - Photo: MLCC

www.avendesnymphes.com