

Quand Elle Vous Renverse !

OSMOND Amélie

Le principal trait de ton caractère ?
L'exigence

L'oiseau que tu préfères ?
La huppe fasciée et les chouettes

Le voyage que tu aimerais faire ?
Visiter les temples au Pérou et au Mexique

Ce que tu aimes dans le vin ?
L'effet de surprise permanent

J'ai choisi de poser mes bagages en 2015 sur ce terroir historique des Côtes de Bourg, suite à une reconversion professionnelle. Je suis tombée sous le charme de la propriété et des vignes du Château Baron Bellevue, dont les coteaux surplombent l'Estuaire de la Gironde. De cet emplacement, le vignoble bénéficie d'un microclimat idéal pour la culture de la vigne. Je conduis mon vignoble avec exigence, modernité, passion, dans le respect de la tradition et la qualité. Depuis le millésime 2021, l'ensemble du vignoble est certifié à l'agriculture biologique.
La cuvée Quand Elle Vous Renverse ! se veut renversante ! Proposant une technique d'extraction plus moderne pour une concentration plus intense, j'ai tenté de traduire dans cette cuvée ma perception de la viticulture et de son avenir : la typicité du terroir, la modernité du chai assemblés à mon souhait constant de surprendre les palais des amateurs.



Quand Elle Vous Renverse !

CÔTES DE BOURG

Village : Bourg-Sur-Gironde

Terroir : Argiles rouges, carrières calcaires en sous-sol et calcaires à astéries – Exposition sud-ouest - 35 ans d'âge moyen Terroir : Argiles rouges, carrières calcaires en sous-sol et calcaires à astéries – Exposition sud-ouest

Vinification et élevage : Remontages en circuit fermé avec le système R'Pulse (remontage au CO2 grâce à une canne insérée sous le marc, immersion totale et extraction souple sur l'ensemble du chapeau) avec oxygénation maîtrisée grâce à une armoire de micro-oxygénation.

Assemblage : 50% Merlot, 50% Cabernet Franc

Commentaires de dégustation : Attaque croquante de petits fruits noirs bien mûrs (mure, prune) milieu de bouche opulent et charnu, une jolie mâche tout en rondeur grâce à un boisé souple et discret, finale dynamique et sapide avec une fraîcheur naturelle conférée par le terroir à prédominance calcaire, avec des notes rappelant le réglisse ou le menthol.

Accords mets et vins : Joue de bœuf braisée, tajine d'agneau aux épices douces

