

ERANOVA

Le vignoble de demain s'expérimente aujourd'hui !

Baptisé "New Age", le vignoble s'étend sur 17 hectares dédiés à l'expérimentation de pratiques agroécologiques inédites à cette échelle ! L'objectif ? Imaginer le vignoble de demain : adapté au changement climatique et autonome, c'est-à-dire en n'utilisant aucun intrant, y compris des éléments tels que le cuivre.

Spécificités : 17 hectares, 8 cépages, 1 500 arbres et 28 modalités scientifiques.



Millésime

2023



Cépages

*Tempranillo, Niellucio, Syrah, Marselan,
Vidoc, Artaban, Malbec, Merlot*



Sols

Limoneux-sableux



Appellation

Vin de France

VINIFICATION

La vinification est conduite de manière traditionnelle, marquée par un strict contrôle des températures. L'extraction se fait avec précaution et se limite à une courte cuvaison de 5 jours. L'élevage se déroule méticuleusement en cuve inox sur lies fines, à l'abri de l'air. Chacune de ces étapes est minutieusement orchestrée afin d'exalter la vivacité du fruit frais et d'apporter du croquant et de la matière à ce vin. Ainsi, une harmonie subtile se crée, révélant la richesse distinctive de ce vin qui demeure léger en bouche.

DÉGUSTATION

Robe : *D'un rouge soutenu aux reflets violines.*

Nez : *Ce vin expressif apporte au nez de multiples arômes de fruits rouges frais tels que la fraise et la groseille.*

Bouche : *Avec une attaque souple et fruitée, Eranova est un vin frais et plaisant avec des notes de fruits rouges acidulées en finale : fraises des bois, grenades.*

Température de service : 15-17°C

Profil : Léger ● ● ● ● Puissant Fruité ● ● ● ● Structuré

SUGGESTIONS D'ACCORDS

Types d'accords : assortiment de charcuterie, fromages à pâtes molles, poulet rôti assaisonné avec des herbes, légumes grillés.

Instant de consommation : apéritif, pique-nique, repas décontracté.

