

ILLICO 2021

AB INITIO
«NIHIL FIT SINE CAUSA»

Le vin de copains — juteux, frais, fruité

Cette cuvée de copains·copines a été pensée pour ouvrir la gamme de vins élevés en cuve béton — des vins qu'on a plaisir à ouvrir bien entouré. Consensuel avec ses 25% de Syrah qui arrondissent son toucher de bouche tout en permettant de garder cette fraîcheur à l'image de mes autres vins.

Le Millésime

Un millésime exigeant. La vendange est égrappée à 100% pour éviter le côté végétal de ce millésime plus frais et obtenir un vin juteux, fruité et gourmand.

La Vigne

Grenache 75%, Syrah 25%

Vallée du Rhône / Argile et gravier
Cordon de Royat
Ecocert / Biologique
Vendanges uniquement manuelles

Le Chai

Égrappée, cuvaison 10 jours.
Presse pneumatique.
Fermentation avec des levures indigènes uniquement.
Élevage en cuves souterraines béton pendant 12 mois.
Pas de collage, pas de filtration.

Soufre total: 38 mg/l
Soufre libre: 12 mg/l
Alcool: 14 %
Vin de France.



La Dégustation

Robe soutenue, nez enjôleur et marqué Rhône Sud, son lieu d'origine. Attaque suave sur la cerise noire, bouche ample et riche sur des fruits noirs bien mûrs. Fluide et digeste avec des tannins lissés, une longue finale sur l'amande et le noyau de cerises.

La Table

Un vin de plaisir pour les plats de plaisir! Un beau plateau de charcuterie artisanale, chili con carne, boudin noir, brochettes de bœuf Yakitori, rouget grillé et autres grillades.

Servir frais, environ 16–17°C



AB INITIO SAS
contact@abinitio-wines.com – Tél : +33 (0)2 40 06 40 91
Clos de l'Écu, 44430 Le Landreau, France
https://www.instagram.com/abinitio_wine

