

DOMAINE LES CARMELS – L'ABONDANCE

APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE : Cadillac-Côtes de Bordeaux

SUPERFICIE DU VIGNOBLE : 7 hectares

DENSITÉS DE PLANTATION DU VIGNOBLE :

- 0.66 ha à 3300 pieds/ha, vignes de plus de 35 ans
- 5.77 ha à 5500 pieds/ha, vignes de plus de 25 ans
- 0.50 ha à 6200 pieds/ha, vignes plantées en 2018

ENCEPAGEMENT GLOBAL : 66 % Merlot, 17% Malbec, 11 % Cabernet Franc & 6% Cabernet Sauvignon

TERROIR :

Comme disent les gens du coin, "Elle est amoureuse, ta Terre, Sophie!", y comprendre qu'elle colle aux bottes, et de manière littérale !

En effet, le sol présente une forte dominante argileuse : argiles blanches, bleues, vertes, rouges ou brunes. Mais comme d'accoutumée dans ce secteur, le terroir est extrêmement varié avec des zones calcaires et d'autres secteurs graveleux. En tous les cas des sols à vignes remarquables à en juger par l'enracinement que nous avons pu observer lors du terrassement pour le chai : à 8m de profondeur, l'argile est couverte de racines !

CULTURE :

Le vignoble est engagé dans une démarche biologique depuis 2010, certifié par Qualisud. Nous consacrons beaucoup de notre énergie au travail du sol et tachons de maîtriser un enherbement qualitatif qui, couplé aux argiles, se charge de réguler la pousse de la vigne. Nous conduisons la vigne en taille bordelaise et effectuons toutes les opérations en vert nécessaires à l'obtention d'un raisin de haute qualité (épamprages, palissages hauts, effeuillage et éclaircissage si besoin).

VIN DE FRANCE revendiqué au Syndicat VIN METHODE NATURE : ramassage manuel des raisins, aucun intrant au chai, pas de filtration - Vin sans soufre

ASSEMBLAGE DE L'ABONDANCE : Malbec

PRODUCTION : Environ 3 000 bouteilles

VINIFICATION : date de vendange définie selon la dégustation des baies.

Le travail dans notre chai gravitaire est modulé en fonction des qualités du raisin récolté, et piloté au jour le jour selon la dégustation. Nous cherchons une extraction mesurée afin de limiter la structure tannique et de conserver une grande buvabilité. **Méthode Nature.** Pour cette cuvée, nous avons décidé de faire **un élevage d'un an en jarres en grès.**

LE PROFIL DE L'ABONDANCE : Nez floral (violette) - Petits fruits rouges - Finale poivrée - Texture crémeuse

DOMAINE LES CARMELS

Yorick & Sophie Lavaud – Agriculteurs Vignerons

1 Ter impasse Martindoit 33550 Langoiran, France

+33 6 32 24 35 79 - info@lescarmels.com – www.lescarmels.com



FR-BIO-16