

CHATEAU SALITIS
CUVEE NATURE 2017
VIN BIOLOGIQUE, SANS SULFITE

La cuvée Nature de SALITIS est un vin biologique vinifié sans sulfite.

Le point de départ :

Salitis est en agriculture biologique depuis 2010. Cette année la décision a été prise de réaliser un vin biologique bien sûr, sans aucun apport de sulfite bien évidemment, mais également sans aucun produit exogène jusqu'au conditionnement : c'est la cuvée Nature 2017.

La mise en œuvre :

Le vin est vinifié tout simplement en ayant comme seule préoccupation une sélection intransigeante des raisins. Les raisins sont assemblés à la cuve, au fur et à mesure de la journée. Une extraction douce de la cuve est recherchée, une cuvaison courte (7 jours) est retenue. Le vin ensuite est élevé, avec des soutirages judicieux et larges.

Le jour du conditionnement est fixé le 12 février. Des bouteilles allégées (respect de l'environnement) des bouchons naturels longs (54x24). Un vin nature tout simple. Nature est un vin bio sans sulfite, végétarien, un vin pur.

La composition, la dégustation :

Nature est l'expression pure et libre du terroir de Salitis. La remarquable qualité des raisins (cabernet franc 53%, merlot 7%, syrah 24%, grenache 16%), fait de Nature un vin subtil qui engendre un plaisir authentique et unique grâce à sa vinification naturelle, jamais forcée, simple, qui exprime le goût originel du terroir.

Nez éclatant de fruits rouges frais avec des notes épicées et florales. Dominante cabernet franc. Fruité intense et complexe. Attaque en bouche douce, veloutée avec une belle tension rappelant la fraîcheur du nez. Bouche équilibrée, aérienne, avec une finale fraîche, franche et ferme aux beaux amers qui appellent la gorgée suivante...

Un vin pur au goût de fruit originel, droit, un vin de plaisir à partager entre amis.

Analyse COFRAC réalisée le 15 février d'une bouteille de la cuvée Nature : sucres réducteurs : 1,5 g/l, degré alcoolique : 13,17 degré, acidité totale : 3,83, acidité volatile : 0,25, pH : 3,59, SO2 libre non détectable, SO2 total non détectable, intensité colorante : 9,36.

L'étiquette :

Sur l'étiquette figure l'olivier qui trône dans le jardin, à côté de la cave, et une chouette hulotte : le couple qui niche sur Salitis rythme avec ses hululements le travail la nuit dans la cave, c'est à Salitis un présage de sagesse et de changement.

Mis en bouteille à la propriété.

Anne et Frédéric Maurel à Salitis 11600 Conques sur Orbiel salitis@orange.fr