

Furie Rouge- La Petite Odyssée

Vin de France 2020

Culture

En conversion
biologique.
Vinification
naturelle

Cépages

52% Merlot, 26%
Cabernet
Sauvignon, 22%
Abouriou

Service

16°

Alcool

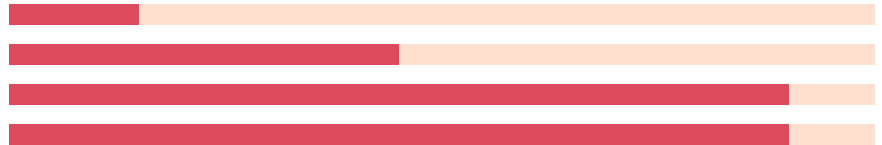
13,75%



La fougue en bouteille.

Rondouillards

Acidité
Amertume
Onctuosité
Intensité



Épicé

Nature

Charnu

Fruité

Service

L'accord parfait

Magret de canard laqué au miel.

Le contre-pied facile

Dessert à base de fruits noirs.

Apogée Garde

2024 2026

Dégustation



Oeil

Robe profonde et limpide. Nuances violacées.



Nez

Premier nez fruité, qui s'intensifie par des fruits noirs. Ensuite, des notes florales et de grenade. Enfin, on peut sentir des épices comme du poivre et de la cannelle.



Bouche

Attaque sur la fraîcheur, belle franchise. Une trame fraîche et intense apporte d'abord des arômes de fruits noirs mûrs, et se termine par des notes épicées.

La Petite Odyssée

Antoine Bernardin est installé depuis 2018 en Haute-Garonne sur une surface de 8 ha. Porté par ses convictions, il se met d'office en conversion biologique et biodynamique. Dans cette région où les vignes ont été arrachées au profit du maïs irrigué, il accorde de l'importance à garder le cépage local rare Abouriou. Antoine pratique une viticulture de conservation des sols avec un enherbement permanent et un léger travail du sol dans le rang de vigne. Ces sols sont considérés comme terrasses de Garonne sur des galets roulés venus des Pyrénées (granite, schist, gré, quartz..).

Une centaine d'arbres prennent leurs racines dans les parcelles et sont de merveilleux hôtes pour toutes formes de vie. Les vendanges se font intégralement à la main.

Pays

France

Région

Sud-Ouest

Appellation

Vin de France



Furie Rouge- La Petite Odyssée

Vin de France 2020

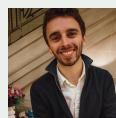
Les alibis d'ouverture

- Mon moment de folie.
- Fini de rigoler.
- Un peu de rondeur dans ce monde de brute.

L'avis de l'expert

Vineaste

On se retrouve avec du Cabernet Sauvignon, du Merlot, et une touche d'Abouriou du côté toulousain. Ajouté à cela un élevage en (vieilles) barriques, tout nous indique un vin du style bordelais. Que nenni ! Furie Rouge est un vin tout en finesse, en élégance et sur la longueur. Après quelques minutes d'ouverture, de légères notes florales se dévoilent. La bouche est charnue, accompagnée de tanins fins.



Martin B.
Expert Vineaste

Votre avis



Mots clés

Partagez-le
en ligne !

