



VAL DE L'OURS

VAL DE L'OURS SÉLECTION 2018

Il y a un endroit sur les collines qui bordent les rivages de la Méditerranée où la nature a toujours été si abondante que les ours bruns l'avaient choisi pour s'installer, sachant que les pentes rocheuses et la forêt leur offriraient un habitat sûr, tandis que la végétation abondante leur fournirait nourriture et eau. Aujourd'hui, l'activité humaine a reconquis cette vallée fertile, repoussant les ours vers les montagnes pyrénéennes, ce qui nous permet de produire une gamme de vins généreux.

■ SITUATION DU VIGNOBLE

Appellation : IGP Pays d'Oc, France

■ PRÉSENTATION DU MILLÉSIME

Comme chaque année le Languedoc a été soumis à des disparités climatiques importantes. La proche bordure méditerranéenne, dont Aussières fait partie, a été fortement impactée par des déficits de précipitations lors de la période hivernale mais également lors de la période végétative.

Ce millésime très particulier a malgré tout permis une bonne expression végétative, du débourrement jusqu'à la maturité, en passant par la floraison. Preuve que la combinaison de nos terroirs frais et de nos parcelles atteignant désormais l'« âge de raison » ont su s'adapter à la climatologie atypique de ce millésime.

Déjouant les pronostics, ces contraintes météorologiques auront permis d'atteindre des maturités de très bons niveaux sur l'ensemble de nos cépages avec de belles expressions aromatiques et de bons équilibres sur l'ensemble de nos parcelles des plus tardives aux plus précoces.

Vendanges : Les parcelles qui composent le vin ont été récoltées entre le 12 septembre et le 8 octobre 2016.

■ NOTE DE DÉGUSTATION

Juin 2017

Rouge rubis. Nez fruits rouges et épices.

En bouche, complexité aromatique bien perceptible liée à la multiplicité des cépages du vin.

Longueur en bouche, fruits frais et bonne fraîcheur.

INFORMATIONS TECHNIQUES

Cépages : Cabernet sauvignon, Grenache noir, Merlot, Mourvèdre, Syrah