

VIN DE FRANCE « LA VISTA » 2019 Domaine Ribiera



Situation : Animés par un sentiment de liberté, Christine et Régis Pichon ont choisi de s'installer en 2005 au cœur du Languedoc. C'est à Aspiran, entre mer et montagne, qu'ils ont réuni 7 ha de vignes et créé ce domaine de toutes pièces. Le fleuve Hérault, tout proche, a inspiré le nom : Ribiera (bord de l'eau en occitan). Leur engagement est de conduire les vignes en agriculture biologique de conviction et d'élaborer avec humilité des vins les plus naturels possibles. Comme des vignerons libres !

Encépagement : Cinsault 100%

Terroir : Marnes (Argiles et sables)

Température de Service : 15°C

Potentiel de Garde : A déguster sur la jeunesse du fruit.

Observations : Cette cuvée est issue des meilleures parcelles de Cinsault du domaine. Elevé 10 mois en cuve inox, sulfité le plus légèrement possible (2g/hl), cette « Vista » est une véritable friandise. Un nez poivré aux effluves de petits fruits rouges et de ronces, une bouche soyeuse et généreuse... Un voyage dans la garrigue héraultaise !

Quelques accords gourmands : Pâtés de Pézenas, Râbles de lapin à l'Héraultaise, Sauté d'agneau à la romaine...

