

## *Domaine Mélaric - Le Tandem 2019*



Le Tandem est un assemblage de nos deux grands cépages rouges de l'anjou-Saumur : le Cabernet franc et le Grolleau noir. Cette cuvée est issue d'achats de raisins sur pied en bio à des voisins vigneron. L'assemblage cette année est de 50% cabernet franc et 50% grolleau. (Achat de raisin bio)

**Le Terroir** : le Cabernet provient d'une parcelle située sur les tuffeaux du Puy Notre Dame. Le Grolleau est situé sur un sol de schiste en Anjou.

**Vinification et élevage** : La récolte est réalisée manuellement en cagette. Les grolleau et cabernet sont vinifiés séparément et assemblés en décembre. Les deux cépages sont vinifiés en grappes entières. La fermentation (levures indigènes) et la macération se prolongent sur 7 à 10 jours en infusion (aucun remontage sur le grolleau, mouillage pour les cabernet) Le vin est élevé en cuve jusqu'en janvier 2019. Légère filtration sur terre blanche avant mise en bouteille

**Date de récolte** : 19 septembre et 1<sup>er</sup> octobre (cabernet)

**Mise en bouteille** : 14 janvier 2019

Alcool = 13.5 % / pH = 3.7 / SO2 total = 15 mg/L

AV = 0.27 / AT = 3.3

**Production 2019** : 6 900 bouteilles - 240 magnums

**Le Vin en 2020-2021** : une bombe de fruit, déjà accessible. Tanins fondus, gourmandise et floral du millésime 2019 sans manquer de fraîcheur, on adore !