



IGP Côtes de Thongue | Millésime 2025

Cépages



Histoire

Inspirée de la légende de « Sauto Roc », cette gamme puise son identité dans un imaginaire local, où l'on raconte qu'un dragon, lassé du silence, s'amusait à bondir de colline en colline. Endormi quelque part entre les reliefs, il semble encore veiller sur ce paysage vallonné, façonné par le temps et traversé par la Thongue, ce cours d'eau qui a prêté son nom à l'IGP. Au cœur des Côtes de Thongue, nos vins expriment avec justesse la singularité de ce terroir : des cuvées de caractère, marquées par la fraîcheur, l'équilibre et l'identité de leur origine.



Terroir

Sols argilo-calcaires et limoneux. La dégustation des baies au sein du vignoble permet de déterminer le profil aromatique et de définir la date optimale des vendanges à pleine maturité de chaque cépage.



Vinification

Macération traditionnelle de 20 à 30 jours. Remontage, micro-oxygénation sous marc. Décuvage et pressurage. Fermentation malolactique en cuve avec élevage sur lies fines pendant 2 mois. Conservation en cuve



Dégustation

Robe rubis sombre et profonde. Le nez présente une belle complexité, mêlant des notes de fruits noirs, de groseille, puis des nuances de tapenade et de garrigue. En bouche, malgré sa jeunesse, le vin offre une structure délicate, aux tanins déjà fondus, avec une matière harmonieuse et une finale souple.



Accords mets & vins

Ce vin rouge est parfait avec des côtelettes d'agneau grillées. Il accompagne très bien la cuisine du Sud, comme un poulet basquaise ou des aubergines à la provençale. Côté fromages, il fonctionne à merveille avec une tomme de brebis ou un Cantal entre-deux.



Photo non contractuelle

Degré : 14% vol.