

ESPELIDA

HISTOIRE DE CEP



APPELLATION : I.G.P. Périgord

MILLÉSIME : 2023

CÉPAGES : 70% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot

DEGRE : 13,5%

ORIGINE ET TERROIR : Les raisins, vendangés à la main, sont cultivés en agriculture biologique et proviennent du plateau de Thénac, un des points les plus haut du Bergeracois. La nature des sols oscille entre le calcaire et l'argilo-calcaire. Les raisins sont récoltés à la main puis amenés à Saint-Aulaye pour être vinifiés.

MILLESIME : 2023 est une année chaude, avec des épisodes caniculaire, les pluies fin Août ont permis de tempérer ce beaux millésime et finir la maturation des raisins. Le Merlot a pu ainsi bénéficier d'une juste maturité et le Cabernet Sauvignon a pu mûrir longuement et être vendangé début Octobre.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE : Le raisin est égrappé puis encuvé. Des remontages sont réalisés selon les besoin plutôt en début de fermentation, puis seulement des mouillages de chapeau pour avoir une extraction douce. Une fois la presse faite, le vin est élevé 1 an en fûts.

POTENTIEL DE GARDE : 6-8 ans