

# Yin & yang Maison P-U-R



70% Syrah, 30% Cinsault



## Lettre de dégustation

### La Maison P.U.R : « Production Unique et Rebelle »

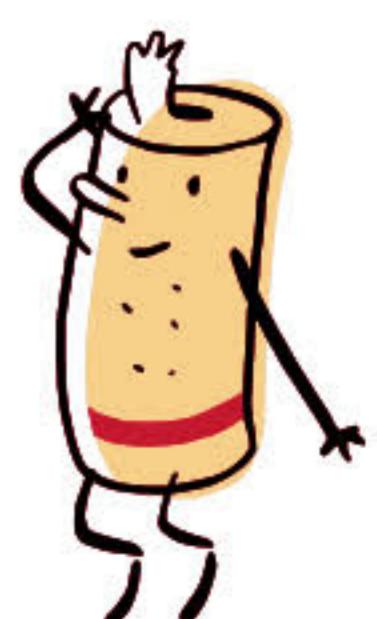
Cyril et Florian ont créé cette structure de négoce basé à Villefranche-sur-Saône. P-U-R c'est avant tout un état d'esprit, leurs vins sont naturels et à l'opposé de la normalisation. L'idée est d'être au plus près du raisin et du terroir.

Les vigneron partenaire s'investissent avec eux tout au long de l'année pour parfaire en amont une qualité la plus naturelle possible en respectant la nature des sols par un travail long et minutieux. Tout ce travail implique l'absence de désherbant, de pesticide, d'insecticide et de produits de synthèse.

Toutes leurs vinifications sont sincères et vivantes, loin de tout clivage et parti pris, ils travaillent chaque jour pour vous apporter des vins les plus proches de leur origine, sans maquillage, ni rajout vulgaire. Pour résumer, des vins naturels sans intrants.

### Notes de dégustation by David Rougier

Le jour et la nuit, tout et son contraire, le Yin et le Yang... Avec cette cuvée Florian et Cyril nous prouvent que, malgré un fort ensoleillement dû à une exposition sud sud-est, l'on peut produire des vins d'une grande finesse et affûtés tel un couteau japonais. La syrah apporte des notes de poivre fraîchement moulu. Le cinsault quant à lui est pourvu d'une peau très fine, qui va conférer au vin des notes de framboises écrasées et une dangereuse buvabilité !



La maison des vins P-U-R  
137, Bd Antonin Lassalle  
69400 Villefranche-sur-Saône

CV

Caractéristiques du vin

## Compétences

### LE SERVICE

Idéal autour de 16° • Aucun carafage nécessaire, déboucher à l'avance • À boire dès maintenant et jusqu'en 2020.

### LA CULTURE

Biologique.



### LE TAUX DE SO<sub>2</sub>

15 mg à la mise en bouteille.



### L'ÂGE DES VIGNES

20 ans.

### LE TERROIR : MARNE JAUNE ET LIMON

La marne est un mélange de calcaire et d'argile, elle apporte de la puissance aux vins.

Le limon est une terre fine et fertile, il donnera aux vins légèreté et finesse.

### L'HUMAIN

Cyril Alonso et Florian Looze.

## Formation

### LA VINIFICATION

Macération carbonique de 8 jours en cuve béton afin d'apporter une belle fluidité et de l'oxygénation au vin.

## Informations Complémentaires

### À TABLE ?

Privilégiez les plats à base de viande soit rouge dans l'esprit d'un pigeon ou du canard, soit blanche type volaille de Bresse ou même quelques abats.

### MON IDÉAL

Nous sommes en pleine saison du champignon...