

Coteaux Du Languedoc

Emmanuel Damp



60% Syrah, 40% Grenache



Lettre de dégustation

La Maison d'Emmanuel Damp

Le vignoble de 8 ha (5 ha en production) est réparti sur 2 petites exploitations individuelles et se situe sur la commune de Creissan, à quelques kilomètres seulement de Saint Chinian.

La combinaison des cépages Syrah, Grenache et des sols argilo-calcaires donne aux vins toutes leurs particularités ; ils sont corsés, longs et ronds.

Notes de dégustation by David Rougier

Originaire de Bourgogne et plus précisément du Chablisien, Emmanuel a repris depuis peu quelques hectares de grenache et de Syrah du côté de Saint Chinian dans le Languedoc. Son Coteaux du Languedoc allie la puissance des coteaux de Saint Chinian, le savoir-faire et l'élégance de la Bourgogne. La trame aromatique du vin se présente sur des fruits noirs, les tanins sont amples et soyeux, la fin de bouche nous rappelle que nous sommes sur des terres de schistes tout en étant sur des notes fumées.

www.petitbouchon.fr



Coteaux du Languedoc
Vignoble Dampt frère
Rue de Fleys
89700 Collan (Yonne)

CV

Caractéristiques du vin

Compétences

LE SERVICE

Idéal autour de 16° • Carafage conseillé 1h avant dégustation • À boire dès maintenant et jusqu'en 2024.

LA CULTURE

Biologique.



LE TAUX DE SO₂

Moins de 50 mg de SO₂ à la mise en bouteille.

L'ÂGE DES VIGNES

18 ans.

LE TERROIR : SCHISTES

Le schiste est l'une des roches sédimentaires les plus communes et des plus anciennes sur terre. Elle est aussi intimement liée à la vigne. Les vins produits sur ces terres sont racés et structurés autour de la fraîcheur.

L'HUMAIN

Emmanuel Dampt.

Formation

LA VINIFICATION

Vendanges manuelles, cuvaison de 15 jours puis fermentation en cuve béton. Élevage de 8 mois.

Informations Complémentaires

À TABLE ?

Privilégiez plutôt les viandes rouges comme le bœuf.

MON IDÉAL

Un plat de saison réconfortant, le bœuf Bourguignon (clin d'œil aux origines du vigneron)

