

1883

SANS SULFITES AJOUTÉS

UN SAVANT MÉLANGE DU SAVOIR-FAIRE DES ANCIENS ET DES TECHNOLOGIES MODERNES.

Un vin sans soufre, élaboré selon les méthodes d'antan, et pourtant, un vin résolument dans la tendance des vins actuels, authentiques, élaborés dans une large démarche environnementale.

Pour réaliser cette cuvée sans soufre ajouté, l'équipe technique de Maison Sichel a profité de ce millésime 2018 tout à fait exceptionnel et a sélectionné des raisins, à parfaite maturité et dans un état sanitaire irréprochable, provenant de parcelles les plus qualitatives. L'élaboration des vins sans sulfites demande des précautions très particulières avec une grande maîtrise technique permettant d'assurer la bonne conservation des vins et d'éviter les risques de dérives microbiologiques.

L'absence de sulfites fera le bonheur des amateurs de vins à déguster sur leur jeunesse. Un vin à découvrir...

Un bel hommage à l'année
de création de MAISON
SICHEL.

Le Bordeaux 2018:

Paré d'une robe sombre aux reflets violines, cette cuvée nous offre toute la palette aromatique des raisins bien murs, avec du cassis, de la mure, des griottes.

La bouche se prolonge sur cette agréable sensation de fraîcheur, avec une matière équilibrée et généreuse, sans aucune aspérité.

A déguster idéalement sur sa jeunesse lors d'un repas d'été entre amis par exemple, ou servi frais lors d'un apéritif festif.

Cette cuvée est le fruit d'une sélection des raisins provenant de parcelles aux terroirs équilibrés. Ces vignes sont plantées sur des sols argilo-limoneux en pente n'ayant pas souffert d'excès d'eau au printemps ni de sécheresse au moment de la maturité des baies. Les raisins ont atteint une maturité parfaite avec beaucoup de fruits croquants, de fraîcheur et surtout un état sanitaire parfait.

Nous avons profité d'une belle matinée fraîche de septembre pour vendanger ces raisins et les livrer le plus rapidement possible au chai. Car tout doit s'enchaîner rapidement pour éviter toute altération des raisins qui n'ont aucune protection contre l'oxydation et les micro-organismes.

Au cours de la fermentation alcoolique, nous avons cherché à extraire un maximum de fruit et de charnu afin d'obtenir un vin rond et soyeux. L'extraction des tanins s'est faite avec modération pour ne pas trop durcir le vin.

Après la fermentation malolactique, le vin a été filtré pour limiter tout risque microbiologique.

AOP BORDEAUX
ROUGE
Millésime: 2018

Cépage: 100% Merlot
Degré: 13.5°

Élevage: Cuves
Vinification: Macération pré-fermentaire à froid

Production: 50 000 cols

