

Domaine:	CLOSERIES DES MOUSSIS (Domaine)
Nom du vin:	Débordant
Millésime:	2017
Appellation:	Vin de France
Région géographique:	Bordeaux
Type de vin:	Rouge
Contenant:	Bouteille
Cépage:	100% Merlot
Teneur en alcool:	13.0%
Teneur en soufre:	2mg/l de SO2 rajouté à l'embouteillage
Âge des vignes:	Entre 20 et 30 ans
Sols:	Argilo-calcaire
Météo annuelle:	Un hiver froid et sec en janvier, doux et pluvieux en février et mars ont favorisé un débournement précoce. Du gel en avril a provoqué une destruction entre 30 à 50% de la récolte en Gironde. Le retour du printemps au mois de mai ponctué de quelques pluies permet une floraison rapide et précoce. Juin fut estival avec un ensoleillement exceptionnel parsemé de quelques orages régionaux. Les mois de juillet et août sont restés exceptionnellement sec. Des pluies au mois de septembre ainsi que des nuits fraîches ont précipité les vendanges. L'année 2017 a été très compliquée.
A la vigne:	Taille en double gobelet, labours au printemps avec leurs 3 chevaux de trait Breton. Traitement au soufre et au cuivre contre le mildiou au max 2kg/ha/an. Utilisation de tisane tel que la prêle, le saule, l'ortie l'achillée millefeuille
Vinification:	Vin élaboré avec les vignes de Blaye dans l'esprit d'un vin de soif. Vinification en grains ronds, réalisée en cuve. Macération de 15 jours et élevage de 15 jours en barrique de 400 litres
Dégustation au nez:	Le nez est droit, fin, relevé de petits fruits noirs sur des notes de genièvre
Dégustation en bouche:	La bouche est ample et soyeuse faisant ressortir la granulométrie du cépage merlot
Accords:	
Remarques:	Domaine en biodynamie et labour avec leurs 3 chevaux de trait Breton

