








Cuvée Felix Culpa






AOP - SAINT CHINIAN





Quand une erreur devient une réussite...

Le latin Felix Culpa signifie « faute heureuse ». En 1973, lorsqu'il a été décidé de commencer la vinification de cette cuvée par une macération carbonique, la température de la cuve a augmenté de 34°C au lieu de 28°C en raison d'une erreur humaine. Le vin était censé être imbuvable ! Cependant, loin d'être une erreur, ce problème a donné une richesse profonde et inattendue au vin. Felix Culpa est né d'une erreur qui donne aujourd'hui plaisir à de nombreux amateurs de vin. Un grand vin de Languedoc mais seulement produit à 6000 bouteilles par an.

La Cuvée Felix Culpa peut être consommée à une température de 18° et conservée 15 ans.

CULTURE					
	TERROIR	DENSITÉ	RENDEMENT	AGRICULTURE	CÉPAGES
	Argilo-calcaire	4000 pieds / ha	25 hL / ha	Agriculture Raisonnée	80% Syrah 20% Grenache

VINIFICATION					
	CUVE	VIELLISSEMENT	QUANTITÉ	ALCOOL	SUCRE
	Béton	18 mois en fûts de chêne	6 000 cols	14% vol	Sec (0g)

DÉGUSTATION				
	COULEUR	NEZ	BOUCHE	ASSOCIATION
	Rouge grenat	Arômes de fruits noirs (mûre, cerise noire) complétés par des notes balsamiques. Légèrement torréfié, fève de tonka. Une palette aromatique riche et complexe	Vin puissant mais très élégant. On retrouve un très bel équilibre alcool / acidité. La finale est longue, accompagnée de tannins très soyeux	Gibiers, Côte de Bœuf, Tajine

