

BUTCHER ESTATE Rosé

IGP PAYS D'OC

Cépages : 70% Cinsault, 30% Syrah

Millésime : 2025

Rendements : 50 hl/ha

Sols : Argilo calcaire

% Vol Acquis : 12,5 %

Potentiel : A consommer dès aujourd'hui.

Vinification et élevage : Récolte mécanique de nuit pour la préservation du potentiel qualitatif des raisins. Refroidissement de la vendange après égrappage et foulage doux. Pressurage doux et sélection des jus. Limitation des ajouts de sulfites

Maîtrise des températures de fermentation. Les raisins issus des différentes parcelles sont vinifiés séparément afin de préserver la typicité de chaque vigne et permettre des assemblages originaux. Elevage sur lies fines

Dégustation

Robe rose clair aux reflets saumon. Le premier nez développe des saveurs fruitées de fruits exotiques. L'agitation laisse apparaître des notes fruitées d'agrumes et de fraise. L'attaque est vive, sur le fruit, suivie d'un milieu de bouche volumineux mais équilibré. La rétro olfaction offre un bouquet floral et fruité sur des notes exotiques. La finale est longue sur le fruit

Logistique :

Dimension colis : 31cm x 24cm x 16cm

Poids colis : 7,8kg

Dimension palette : 80cm x 120cm x 139cm

Nb carton par palette europe = 100 cartons de 6 bt

4 couches par palettes de 25 cartons chacun.

GENCOD BT : 3760157170786

GENCOD CARTON : 3760157170793





BUTCHER ESTATE Boeuf

IGP PAYS D'HERAULT

Cépages : 60% Syrah, 40% Mourvèdre

Rendement : 35 hl/ha

Sols : Argilo calcaire

% Alc/Vol: 14 %

Garde : 5 to 7 years.

Vinification : Le Mourvèdre est vinifié de façon traditionnelle, il est un des derniers à être ramassé car c'est un cépage très tardif. Il est égrappé, foulé et mis en cuve béton. L'extraction des composés aromatiques se fait par des pigeages, méthode très douces qui évite l'apparition de tannins trop agressifs. Après la fermentation alcoolique, les baies sont macérées à chaud (30°) et la fermentation malo-lactique est réalisée. Une partie de ce vin va ensuite être élevé 12 mois en barriques pour être ensuite réassemblé.

La syrah est, elle, vinifiée en macération carbonique, c'est-à-dire que les grappes sont délicatement déposées, entières, dans une cuve saturée en gaz carbonique. Cela permet de réaliser une fermentation à l'intérieur des baies, pour un rendu très caractéristique de cassis confit, très fuité, ample et crémeux. Les raisins sont ensuite décuvés et pressés pour récupérer le nectar. Les deux cépages sont ensuite réassemblés.

Couleur : Robe rouge intense.

Nez : Des arômes d'épices et de cassis.

Bouche : Un vin ample et fruité avec une belle structure.

Idéal avec de bonnes pièces de bœuf,





BUTCHER ESTATE Canard

IGP PAYS D'HERAULT

Cépages : 60% Grenache, 40 % Syrah

Rendement : 35 hl/ha

Sols : Argilo calcaire

% Alc/Vol: 14 %

Garde : 5 to 7 years.

Vinification : Le grenache est vinifié de façon traditionnelle, . Les raisins sont égrappés, foulés, et fermentés en cuve béton à une température comprise entre 25° et 30°. Afin de favoriser l'extraction des composés phénoliques et de la couleur nous réalisons des délestages, procédé d'extraction puissant mais très bien supporté par le grenache. Après la fermentation alcoolique nous réalisons la fermentation malo-lactique.

La syrah est, elle, vinifiée en macération carbonique, c'est-à-dire que les grappes sont délicatement déposées, entières, dans une cuve saturée en gaz carbonique. Cela permet de réaliser une fermentation à l'intérieur des baies, pour un rendu très caractéristique de cassis confit, très fuité, ample et crémeux. Les raisins sont ensuite décuvés et pressés pour récupérer le nectar. Une partie est ensuite élevée 12 mois en barriques. Les deux cépages sont ensuite réassemblés.

Couleur : Robe intense aux reflets bleutés et fuschia.

Nez : Epicé de notes de poivre. Vin très expressif sur la crème de cassis, le grillé et les notes de garrigue.

Bouche : Belle dense et veloutée, des tannins souples et soyeux. Epicée avec de la longueur supportée par une belle structure.

Idéal avec de la viande de Canard.





BUTCHER ESTATE Porc

IGP PAYS D'HERAULT

Cépages : 50% Merlot, 50% Cabernet

Rendement : 60 hl/ha

Sols : Argilo calcaire

% Alc/Vol : 13 %

Vinification : Méthode de vinification traditionnelle, sur des raisins très mûrs, afin d'obtenir un fini très gourmand et velouté. Les raisins sont égrappés, foulés, et fermentés en cuve béton à une température comprise entre 25° et 30°. Afin de favoriser l'extraction des composés aromatiques et de la couleur, nous réalisons des pigeages et des remontages. Lorsque la fermentation alcoolique est achevée, nous laissons les baies macérer environ 10 jours, tout en chauffant le jus dans lequel elles baignent. Cela permet d'accentuer l'extraction des composés responsables des arômes du vin. Le jus est ensuite écoulé, et les baies pressées. Une deuxième fermentation, la malo-lactique est ensuite réalisée afin d'apporter plus de douceur au vin.

Couleur : Robe intense aux reflets bleutés.

Nez : Epicé, de fruits frais noirs sauvages qui rappellent la myrtille et le cassis.

Bouche : Ronde, longue et fruité avec de légères notes de cannelle et de poivre.

Rouge plaisir, léger et fruité.

Idéal avec de la viande de porc,





BUTCHER ESTATE Poulet

IGP PAYS D'HERAULT

Cépages : 50% Syrah, 50% Carignan

Rendement : 50 hl/ha

Sols : Argilo calcaire

% Alc/Vol: 14 %

Vinification : La syrah est vinifiée en méthode traditionnelle, les raisins sont égrappés, foulés et mis en cuve béton. En fonction de l'intensité tannique des raisins, nous privilégions des pigeages ou des délestages afin d'obtenir des tannins soyeux mais pas astringents. Une macération longue à chaud est réalisée après la fermentation alcoolique. La fermentation malo-lactique est ensuite réalisée, pour adoucir le vin. L'élevage en cuve peut commencer.

Le carignan est aussi vinifié de manière traditionnelle, mais une macération à froid avant le début de la fermentation est réalisée. Cela permet d'intensifier le caractère très fruité de ce cépage. La fermentation peut ensuite démarrer, nous réalisons des pigeages et des délestages pour extraire les composés aromatiques et la couleur. La fermentation malo-lactique est ensuite réalisée.

Couleur : Robe intense aux reflets bleutés et fuchsia.

Nez : Epicé de notes de poivre. Des arômes de fruits à l'eau de vie, de confiture de griotte et avec des touches de fraise.

Bouche : Belle fraîcheur, des tannins souples et soyeux. Epicée avec de la longueur supportée par une belle structure.

Idéal avec de la viande de poulet.

