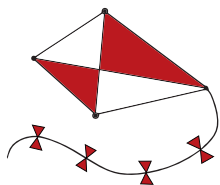


NOTRE INTERPRÉTATION

DÉCALÉE



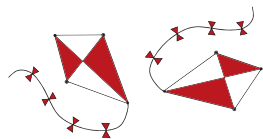
« De nos longs voyages et formations à travers le monde, nous sommes revenues différentes. Nous avons rapporté des photos, des souvenirs, mais aussi des sensations... Notre goût, curieux de nature, s'est formé et a évolué. Des grands cépages rencontrés, deux nous ont époustouflés : Le Chardonnay et la Syrah... Non présents à l'origine sur notre terroir, nous les avons importés, implantés, cultivés, récoltés, vinifiés et surtout élevés afin de vous faire partager les sensations qui nous ont séduites. Aujourd'hui nous vous proposons le « Bien Elevé », blanc et rouge dont la longue maturation en cuve, en barrique puis en bouteille vous procurera le plaisir d'un vin prêt à boire... immédiatement. »

NOTRE INTERPRÉTATION

D'UN TERROIR



« S'il est un endroit magique entre tous, c'est bien le Clos Sainte Anne ! Prieuré d'abord, Clos ensuite, cet endroit magique fait penser à la Toscane ! Ici tout n'est que vallons, courbes élégantes et lumières raffinées. Cet endroit paisible et certainement un peu magique, niché à l'abri du tumulte du monde est celui qu'à choisi Marie Courselle pour y installer sa famille. Le vin qui y est produit est à l'image de l'environnement ! Les Merlots trouvent dans ces terrasses exposées au sud et tournées vers la Garonne une terre accueillante et rendent hommage à la quiétude de l'endroit par leur grande qualité et leur superbe élégance. Tentez donc le voyage et découvrez l'âme de ce terroir au travers de ce vin qui vous enjôlera tout comme il a séduit tous les membres de la famille Courselle. »



## LE BIEN ÉLEVÉ

### Vin de France - Rouge

**CÉPAGE :** 100 % Syrah

**SOL :** Argilo-calcaire pour favoriser l'équilibre sur la fraîcheur.

**ELEVAGE :** En barriques de 300L, en petite cuve béton et en bouteille pour optimiser l'expression du fruit quand il sera consommé.

**DÉGUSTATION :** Le nez développe des arômes de fruits noirs (myrtilles), de poivre et de violette. En bouche l'attaque est charnue et dense. La finale est longue, légèrement structurée, poivrée avec une belle fraîcheur. Cette syrah est racée, élégante avec un bel équilibre.

**ACCORDS METS/VINS :** Marie aime accompagner ce vin de petites pommes de terre à la tapenade, d'une belle pièce de veau poêlée, d'échines de porc marinées aux herbes, d'un fromage de chèvre frais au poivre.

Sylvie servira avec cette belle Syrah des brochettes de viandes marinées et grillées, une piperade relevée, un gratin de légumes aux herbes, un taboulé bien frais à la menthe, une salade de fruits rouges poivrée.

### Vin de France - Blanc

**CÉPAGE :** 100 % Chardonnay

**SOL :** Argilo-calcaire pour favoriser la fraîcheur et l'aptitude au vieillissement.

**ELEVAGE :** Ce vin a été longuement élevé en barrique, en cuve béton et en bouteille pour le proposer à la vente « prêt à consommer ».

**DÉGUSTATION :** Le nez puissant développe des arômes de mirabelle, de noisette grillée, avec une touche minérale. On retrouve une belle typicité du cépage. La bouche est riche, dense, puissante avec une finale longue et tendue.

**ACCORDS METS/VINS :** Marie aime servir ce vin avec un foie gras poêlé, un jambon Serrano ou même fumé, une brouillade de Truffes du Périgord, un filet mignon de porc rôti, des moules parfumées aux Piments del Padron, un vieux Gouda ou un petit morceau de Russe bien moelleux.

Sylvie proposera une tortilla aux cèpes, un carpaccio de champignon à l'huile de noix, des tranches fines de Pata Negra, un saumon fumé, des coquilles St Jacques aux petits champignons des bois, un Brillat savarin truffé, un Comté affiné 36 mois ou un fromage des Pyrénées.



CLOS  
*Sainte Anne*

### Côtes de Bordeaux - Rouge

**CÉPAGES :** 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

**SOL :** Graves sur Argiles. Les côtes forment un vignoble en terrasses qui, exposées au sud, donnent sur la Garonne. La gravette en surface confère un microclimat particulier.

**ELEVAGE :** 60% de l'assemblage est élevé en barriques (dont 20% de barriques neuves) et 40% en cuves. Deux soutirages ont lieu au cours des 12 mois d'élevage.

**DÉGUSTATION :** Ce vin fait preuve d'élégance tout au long de sa dégustation, dans son bouquet de fruits mûrs, de violette et de toasté, comme dans sa bouche généreuse et suave, aux tanins affinés et à la finale épicée.

**ACCORD METS VINS :** Un sauté ou des côtelettes d'agneau, un canard aux cerises (pour rappeler les fruits rouges du vin), ou un côte de Bœuf (de Bazas puisqu'on est plus très loin) sont autant d'idées pour accompagner ce rouge féminin. Des fromages à pâtes molles (Brie, Brillat, camembert) forment des associations plus traditionnelles.

Une mousse ou un moelleux au chocolat aux épices ou au piment d'Espelette permettra de terminer la bouteille.

### Cadillac liquoreux

**CÉPAGES :** 60% Sémillon, 40% Sauvignon Gris

**SOL :** Côtes de Graves argileuses.

**RÉCOLTE :** La récolte manuelle est partiellement passeurillée (concentration par l'action du soleil) ou botrytisée (action du champignon Botrytis Cinerea).

**ELEVAGE :** La fermentation alcoolique a lieu en barriques puis le vin sucré (dont la fermentation n'est pas complète) va séjourner en barriques pendant 6 à 9 mois. La mise en bouteille est précoce afin d'éviter des doses de SO<sub>2</sub> élevées.

**DÉGUSTATION :** Au nez, les parfums rappellent notre cuisine de grand-mère : gelée de coing, rhubarbe, litchies, aux notes de verveine. C'est l'équilibre de ce vin digeste qui est assez unique puisque Marie et Sylvie recherchent un équilibre sur la fraîcheur plus que sur la sucrosité.

**ACCORD METS VINS :** Le service à l'apéritif est possible si le vin est servi bien frais. Au cours d'un repas, avec une création sucrée/salée (lapin à l'abricot, canard à l'orange confite). Ou bien à la fin, avec une tarte de fruits frais comme la pomme ou l'abricot, ou avec une soupe de pêches au poivre vert.