

Nouvelle Vague Take off

Vin de France Sans Sulfites

Vin biologique, certifié FR-BIO-01



Sans soufre ajouté

Pour chaque bouteille Nouvelle Vague achetée,
1% de son prix est reversé à
Surfrider Foundation Europe.



La Nouvelle Vague du vin ?

Historiquement surnommés les « Wine Beach Boys » du vignoble par la critique, Gregory Hecht & François Bannier ont imaginé depuis plusieurs millésimes « Nouvelle Vague », une gamme de vins issus de leurs plus belles sélections de raisins biologiques provenant de leurs terrains de jeu viticole historiques en Méditerranée.

Nouvelle Vague Take off

- Cette cuvée est issue d'une étroite collaboration entre la Maison Hecht & Bannier et un domaine avec lequel nous travaillons depuis nos débuts. Fort de cette confiance mutuelle installée et de la connaissance de son terroir, nous avons sélectionné une parcelle de Syrah sur les hauteurs de l'appellation de Saint Chinian.
- Le choix du cépage, emblématique de ce secteur, nous a permis pour cette cuvée sans intrants et sans sulfites, de pouvoir conserver tout le potentiel fruit de la Syrah dans la bouteille.
- Les raisins sont ramassés tôt afin de conserver un maximum de fraîcheur et assurer la bonne conservation du vin tout au long du processus de vinification mais aussi son potentiel de garde.
- La vinification est faite à froid avec très peu d'extraction pour laisser s'exprimer tout le potentiel aromatique de la Syrah. La conservation et l'élevage du vin se font en cuve inerte, à l'abri de l'oxygène, laissant le caractère réducteur du cépage assurer son rôle de conservateur naturel.
- Le vin est ensuite mis en bouteille brut après une filtration de finition pour éviter toute déviation microbologique en bouteille.

Cépage : 100% Syrah. Terroir argilo-calcaire à Saint Chinian

