

# Artisanal, Sain, Libre



## De Nos Grappes à Vauvert

<b>Vigneron :</b>	Edouard et Lane Sentex
<b>Surface :</b>	6 ha
<b>Unité de travail :</b>	1 + Saisonniers
<b>Situation géographique :</b>	Vauvert - Gard - Languedoc-Roussillon
<b>Type de sol :</b>	Grès, cailloutis, argile, limon.
<b>Densité de plantation :</b>	4000 pieds/ha
<b>Cépage :</b>	<b>Noir : Mourvèdre, Syrah, Carignan, Grenache et Noire, Cabernet Sauvignon,</b> <b>Blanc : Grenache, Roussanne, Sauvignon, Chardonnay, Chenin</b>
<b>Mode de culture :</b>	<b>Agriculture Biologique/</b> , taille en gobelet et Cordon de Royat.
<b>Rendement :</b>	35 hl / ha
<b>Vinification et élevage :</b>	<b>Vendange manuelle et vinification douce, la plus naturelle possible</b> (travail par gravité et vin sans sulfite ajouté si possible)

*Nous vous garantissons que tous nos vins sont produits de la plus simple des manières et dans la transparence la plus totale. Notre intérêt est de garantir à nos clients la meilleure représentation de notre terroir et de notre savoir faire. Notre travail sur chaque cuvée est ainsi expliqué ci dessous.*

## Fiche Technique



<b>Chelou</b> (Blanc)	Assemblage : Chenin, Chardonnay, Sauvignon
Vin de France	Vinification : Macération pelliculaire de 3 jours, vinification cuve.
13,5 % vol alc	Ce blanc vous étonnera par ses arômes, sa complexité et sa longueur en bouche.
<b>2020</b>	Légère filtration et SO2 Total inférieur à 20 mg/L



<b>Esperanza</b> (Blanc)	Assemblage : <b>50 % Grenache et 50 % Roussanne</b>
Vin de France	Vinification : macération pelliculaire 4 jours et vinification en barrique.
14 % vol alc	Élevage : Vielle barrique de 350 L.
<b>2020</b>	Ce blanc à la couleur dorée vous étonnera par sa rondeur et son équilibre.



<b>Grrrrr</b> (Gris)	Assemblage : <b>50 % Grenache Blanc, 50 % Grenache Noir.</b>
Vin de France	Vinification : Macération pour le Grenache Blanc et pressurage direct pour le Noir
13 % vol alc	Ces deux cépages cohabitent sur le même clos, nous avons décidé de les laisser unis jusqu'au bout afin d'exprimer au mieux leur originalité : Fraîcheur garantie.
<b>2020</b>	Légère filtration et SO2 Total inférieur à 20 mg/L



<b>Frappadingue</b> (Rosé)	Assemblage : <b>40 % Syrah, 60 % de Cabernet Sauvignon</b>
Vin de France	Vinification : Syrah en pressurage direct et Cabernet Sauvignon en macération 48 h,
13 % vol alc	suivi d'un élevage en cuve inox.
<b>2020</b>	Vous apprécierez l'aromatique, la sucrosité et la longueur en bouche de ce rosé.
	Légère filtration et SO2 Total inférieur à 20 mg/L

**Syrabelle** (Rouge)

Vin de France

13 %

2020

Assemblage : **90 % Syrah, 10 % Grenache**

Vinification : Macération semi carbonique de 3 jours en cuve béton.

Notes de fruit rouge bien mur de la Syrah et rondeur du Grenache.

Vous apprécierez sont fruité, sont croquant et sa fraîcheur.

Légère filtration et SO2 Total inférieur à 20 mg/L

**Esperanza** (Rouge)

Vin de France

12,5 % vol alc

2020

Assemblage : **70 % Syrah et 30 % Grenache**

Vinification : Tous deux vinifiés en cuve, nous avons décidé pour cette cuvée d'assembler nos syrah élevées en cuve et nos grenaches élevés en barrique.

Vous apprécierez afin de vous offrir une expérience alliant rondeur et soupless

Légère filtration et SO2 Total inférieur à 20 mg/L

**Intuition** (Rouge)

Costières de Nîmes

13.5 % vol alc

2019

Assemblage : **80 % de Mourvèdre, 20 % de Syrah**

Vinification : Le petit préféré d'Un Coin Sur Terre est vinifié en macération semi carbonique et élevé pendant 6 mois dans de nobles demi-muids.

Cette cuvée vous donnera la sensation de croquer dans une grappe de raisin à pleine dent. Vous apprécierez ses arômes de cassis poivrées.

Sans filtration ni SO2 Label « Vin Méthode Nature »

**Sensation** (Rouge)

Vin De France

13.5% vol.alc

2019

Assemblage : **70 % de Carignan et de 30 % de Syrah**

Vinification : Macération semi carbonique de 15 jours

Son élevage de 12 mois en barriques lui confère une robe pourpre, des arômes de cerises griottes légèrement chocolatés, de cuir et des tanins soyeux.

Sans filtration ni SO2

**Sol'era** (Rouge)

Vin de France

14,5 % vol alc

2017/2018

Assemblage : **50 % de Cabernet Sauvignon et de 50 % de Grenache N**

Vinification : Ce vin naît lors des vendanges festives. Une vingtaine de personne eraflent à la main et foule au pied les raisins. S'en suit une macération d'une dizaine de jour jours. Ce vin est un assemblage de plusieurs millésimes (De 2017 à 2020).

Vous apprécierez ce la richesse du Cabernet Sauvignon et du Grenache bien mûr enrobé par un bel élevage de plusieurs dizaine de mois dans de vieilles barrique.

Sans filtration ni SO2

## Tarifs Particulier

(prix par bouteille départ cave)

Transport

- **Chelou** 2020 (Blanc) : **13 €** (dispo)
- **Esperanza** 2020 (Blanc) : **16 €** (dispo Juin 2021)
- **Grrrrrrrrrr** 2020 (Gris) : **13 €** (dispo)
- **Frappadingue** 2020 (Rosé) : **11 €** (dispo)
- **Syrabelle** 2020 (Rouge) : **10 €** (dispo)
- **Esperanza** 2020 (Rouge) : **11 €** (dispo)
- **Intuition** 2019 (Rouge) : **13 €** (dispo)
- **Sensation** 2019 (Rouge) : **17 €** (dispo)
- **Sol'era** Magnum (Rouge) : **32 €** (dispo)

[www.uncoinsurterre.com](http://www.uncoinsurterre.com)



30600 Vauvert – France Languedoc Occitanie  
06 34 50 44 05 – vigneron@uncoinsurterre.com

