

ATMA

2021

Vin de France

Co

u et 3 grenaches

Atma signifie en sanskrit la conscience.

Cette cuvée est issue de vignes d'une 40 d'années poussant au Col de la Done magnifique terroir de schistes noires. Complantée de macabeu, grenache blanc, gris et noir. Ce fut pour moi un très beau cadeau que de l'avoir en fermage pour la première année en 2021. Cette parcelle était déjà travaillée en biodynamie par Olivier Pithon.

A la cave, le travail est très simple car ce terroir exceptionnel s'exprime tout seul. Les pressurages sont longs et après un léger débourage, le vin fermente lentement. L'élevage a été réalisé en jarre en grès et en barriques pendant près de 10 mois avant d'être mis en bouteille avec une légère filtration.

A la dégustation, une légère réduction est présente du au grenache et à l'élevage sur lie mais qui s'estompe à l'ouverture. Le temps saura être son allié pour être bu en conscience.

- **Nombre de bouteilles disponibles** : 650 bouteilles
- **Disponibilité** : mi-septembre 2021
- **Conditionnement** : carton de 6 bouteilles
- **Certification bio et pratique de la biodynamie** : en cours