

***Le développement de la biodiversité sur le domaine s'est poursuivi et a fait l'objet d'études comparatives favorables à la qualité de nos cuvées.***

Le domaine est inscrit depuis 4 ans en refuge LPO : ligue de protection des oiseaux. Un comptage des espèces a été pratiqué, nous livrant un résultat très positif, en terme de variétés : 13 espèces parmi lesquelles l'étourneau sansonnet, la grive musicienne, la linotte, et de taux d'occupation des nichoirs (environ 70 %).

Une étude menée sur la propriété a également fait apparaître une nette supériorité du nombre d'espèces d'insectes et de fleurs sauvages en comparaison avec un vignoble traditionnel. L'enherbement entre les rangs, en favorisant les coccinelles et araignées, complète cet aménagement.

Cette biodiversité permet à la vigne de retrouver un équilibre naturel, au bénéfice, du raisin et...du vin !

***Nous attendons pour la cuvée rouge, un millésime 2011 concentré et fruité !***

Le froid très rigoureux, suivi d'une chaleur précoce et d'une longue période de sécheresse et le labour pratiqué avant les gelées qui a détruit en grande partie les insectes nuisibles, ont bénéficié largement à la vigne. Le temps sec a favorisé l'apparition de très belles grappes.

***La cuvée 2011 des vins rosés et blancs sera aussi exceptionnelle par sa richesse aromatique. Ils seront disponibles à partir de mai 2012.***

***En attendant pour préparer vos menus de fêtes,  
Le Rouge 2007 est arrivé tranquillement à maturité !***

Il a été primé aux trois concours auxquels nous l'avons présenté : Concours de Bordeaux, Amphore et Féminalise.

Les commentaires de dégustation le décrivent comme un vin de couleur assez soutenue, un nez boisé, et légèrement fruité, charpenté et corsé, avec une note de fruits noirs en finale.

Nous vous conseillons vivement de l'aérer en carafe pour lui permettre de mieux exprimer ses arômes.

Sur notre dépliant, vous trouverez toujours les cuvées 2005, 2006, ainsi que les magnums cachetés à la cire, en coffret cadeau.

Nous vous souhaitons à chacune et à chacun de très Joyeuses Fêtes de fin d'année accompagnées de très bons mets et vins.

Thomas Fabian

***Livraison d'hiver***

*Pour la région parisienne, une livraison sera assurée fin décembre.*

*Pour la région Bourgogne, contactez-nous pour avoir les coordonnées de notre dépositaire.*

***Livraison de printemps***

*Nous serons présents à la Foire aux vins de Rouvray (Côte d'Or) le jeudi de l'Ascension.*

*Notre livraison de printemps en région parisienne est prévue fin mai.*