

De la Terre à la Lune



Vignerons: Julien & Sophie ILBERT

Histoire et philosophie du domaine ou du vin : Propriété familiale de 23 hectares (22 de Côt et 1 de Vermentino) située à 17 km de Cahors sur le Causse Calcaire, Combel-la-Serre a vu le jour sous l'impulsion de Jean-Pierre ILBERT qui a décidé de quitter la cave coopérative en 1998 pour devenir indépendant. Son fils, Julien, est revenu sur la propriété en 2003 et travaille aujourd'hui avec Sophie, son épouse. Peu à peu, le couple donne un second souffle au domaine: conversion en Bio (via Ecocert), retour aux vendanges manuelles sur tout le vignoble avec tri à la récolte, travail sur les différents terroirs dans le respect du végétal, réflexion sur la cohérence de la gamme de vins proposés par le domaine...

Nom de cuvée et appellation : De la Terre à la Lune – IGP Côtes du Lot

Cépage : Vermentino

Surface pour cette cuvée : 1 hectare

Densité pieds/hectare : 4500

Nombre de bouteilles produites : 6000

Origine des raisins : Une seule parcelle de terroir calcaire, orientée plein Nord, sur le village de Cournou sur le Causse (environ 350 m d'altitude).

Âge moyen des vignes : 5 ans

Rendements (hl/ha) : entre 35 et 40

Vinification & élevage : Pressurage direct en grappes entières. Le jus est vinifié et élevé dans un petit garde-vin. Mise en bouteille au printemps pour conserver la fraîcheur des arômes.

Conditionnement : 75 cl en carton de 6 – 150 cl en carton de 6 – 300 cl en carton individuel