

# L'épatant antidote à la chaleur du Causse



**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 :** L'épatant antidote à la chaleur du Causse – Vin de France

**Cépage :** Côt noir (ou Malbec)

**Surface pour cette cuvée :** 0,80 hectare

**Densité pieds/hectare :** 4500

**Nombre de bouteilles produites :** 4200

**Origine des raisins :** Propriété et achat de raisins sur le Causse calcaire (entre 320 m et 350 m d'altitude) sur des terroirs argilo-calcaires essentiellement.

**Âge moyen des vignes :** entre 20 et 35 ans

**Rendements (hl/ha) :** 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