

# Le Pur Fruit 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** : Le Pur Fruit du Causse - Cahors AOP

**Cépage** : Côt Noir (ou Malbec)

**Densité pieds/hectare** : 4500

**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** : 30 ans

**Rendements (hl/ha)** : 40

**Vinification & élevage** : Vinification traditionnelle de courte durée (macération d'une quinzaine de jours) en cuves inox et ciment. L'élevage dure 1 hiver sur lies fines et se fait en cuve uniquement. Mise en bouteille rapide pour conserver la fraîcheur.

**Conditionnement** : 75 cl en carton de 12 – 150 cl en carton de 6 – 300 cl en carton individuel