

Intemporal
Rouge – Red

DOURBIE.



Une robe rubis. Un nez fin et complexe sur les fruits noirs et rouges mûrs qui révèle un élégant boisé. Riche, ample en bouche sur des notes épicées et de torréfaction. Les tanins sont plus fermes que ceux de nombreux cinsaults, ce qui lui confère une structure qui lui permettra de vieillir, sans pour autant perdre sa fraîcheur et son charme. Ce vin se caractérise par son bel équilibre et sa longueur. L'expression de notre plus belle / vieille vigne de cinsault.

Ruby color. A fine, complex nose of ripe black and red fruits, with an elegant woodiness. Rich, full-bodied palate with spicy, roasted notes. The tannins are firmer than those of many cinsaults, giving it a structure that will allow it to age, without losing its freshness and charm. This wine is characterized by its beautiful balance and length. The expression of our finest / oldest cinsault vineyard.

Intemporal

Rouge – Red 2023

Alliant l'insouciance d'une vallée perdue et la singularité d'un cinsault septuagénaire, Intemporal est élaboré selon un savoir-faire hérité des anciens, cultivé avec passion. Un nectar tranquille aux notes élégantes, qui se bousculent comme des accords de jazz. À boire exclusivement en excellente compagnie.

Intemporal combines the carefree spirit of a hidden valley with the individuality of a septuagenarian cinsault. Made with savoir-faire inherited over generations, and cultivated with passion, it is a still wine with elegant notes which jostle each other like jazz chords. Should only be drunk in excellent company.

Description

APPELLATION
Pays d'Hérault

CÉPAGE — GRAPE VARIETY
Cinsault 100%

TEMPERATURE DE SERVICE
15°C.

POTENTIEL DE GARDE
KEEPING POTENTIAL
5 à 10 ans.
5 to 10 years.

VENDANGES — HARVEST
Manuelles, tri à la parcelle.
Manual, plot selection.

Culture

AGRICULTURE
Agriculture Biologique.
Organic agriculture.

TERROIR
Situé à 350 m d'altitude, en pleine garrigue, le vignoble bénéficie d'un micro-climat unique profitant d'une exposition Nord-Ouest et d'un sol argilo-calcaire. Un terroir avec une forte identité qui s'exprime dans ce vin.

Located at an altitude of 350 Meters, surrounded by scrub, the vineyard enjoys a unique microclimate with north-western exposure and a clay-limestone soil. This highly distinctive terroir is expressed in the wine.

SOL — SOIL
Argilo-calcaire.
Clay-limestone.

DENSITÉ—DENSITY
4500 pieds/ha.
4500 feet/ha.

RENDEMENT—YIELD
10 hl/ha

Vinification

CONTENANT — TANK
Cuve thermoregulée.
Temperature-controlled vat.

VIEILLISSEMENT — AGING
60% barrique, 20% ovoïde en grès, 20% cuve en inox : 18 mois.
60% barrel, 20% egg-shaped sandstone vat, 20% Stainless steel vat : 18 months.

ALCOOL — ALCOHOL
14,5 % vol.

Accords mets/ vins — Pairing

Tofu et carottes rôties sauce miso, Bourguignon de champignons, gigot de veau aux pruneaux, aiguillettes de canard et jus corsé aux fruits rouges, risotto de quinoa au butternut, boeuf maturé.

Matured beef, mushroom bourguignon, leg of veal with prunes, duck aiguillettes and full-bodied red fruit jus.

Distinctions — Awards

Sélectionné pour la cérémonie du GUIDE MICHELIN 2025

Tim Atkin : 95/100
Jancis Robinson : 17,5.
Concours MillésimeBio : OR.
Decanter : ARGENT 92/100

Médailles d'OR :
- Terre de vins.
- Vallée de l'Hérault.
- Challenge Millésime Bio.