

# NOMAD

## ALICANTE

IGP PAYS D'OC



### CÉPAGES

Alicante (Bouschet)



### TERROIR

L'Alicante Bouschet est né ici, dans le sud de la France. Créé en 1866 dans l'Hérault par Henri Bouschet, ce cépage est l'un des rares teinturiers : la pulpe est rouge, pas seulement la peau. À l'époque, il s'est répandu partout autour de la Méditerranée pour sa capacité à donner de la couleur et de la matière.

Ici, il revient presque à la maison.

Sols secs, lumière forte, vents réguliers : un paysage méditerranéen qui lui correspond naturellement.



### VITICULTURE

L'Alicante est un cépage vigoureux et naturellement riche en matière.

Ses pellicules épaisses contiennent beaucoup d'anthocyanes et de tanins, ce qui explique sa couleur profonde.

Le travail à la vigne consiste surtout à contenir son énergie :

maîtriser les rendements, attendre une maturité phénolique complète, et récolter lorsque les tanins deviennent mûrs et souples. Le but n'est pas la puissance brute.

Le but est la structure avec de la tenue.



### VINIFICATION

La vinification cherche à accompagner cette matière naturelle sans la durcir.

Macération maîtrisée pour extraire couleur et structure, mais avec une extraction progressive pour garder un grain tannique fin. Fermentations conduites à température contrôlée pour préserver la précision aromatique.

Le vin passe ensuite quelques mois en barriques, juste le temps nécessaire pour polir les tanins et donner du relief à la texture, sans masquer l'identité du cépage.

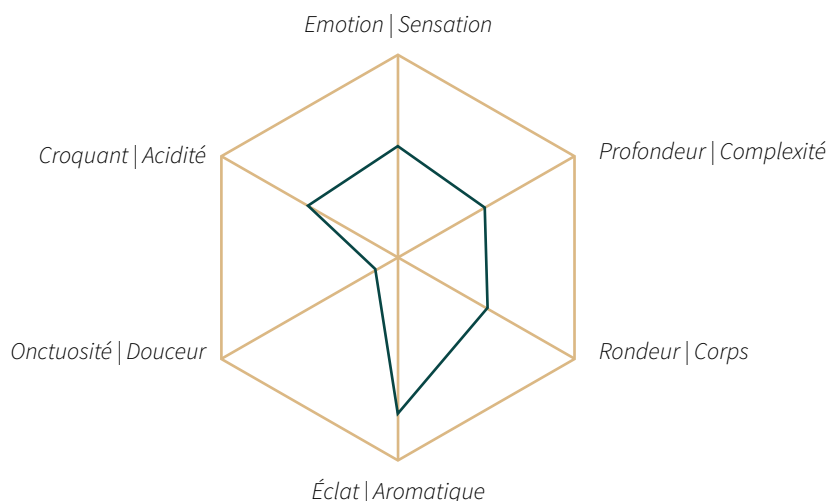


### DÉGUSTATION

Couleur profonde, presque noire. La bouche est dense mais équilibrée, avec des tanins mûrs et une texture veloutée. Le profil aromatique s'articule autour de fruits noirs, d'épices et de notes légèrement sauvages, avec une finale ample et structurée.

Un vin construit autour de la matière, mais toujours lisible.

Un hommage à ce cépage né dans le sud, devenu depuis un classique des vignobles méditerranéens.



Ce millésime inaugural traduit une intention claire : capter la générosité sans excès, et la puissance avec justesse. Il en résulte un vin de matière et de lisibilité, pensé pour se savourer aujourd'hui comme pour évoluer avec le temps.

CUVE 17 BOUTEILLE N° XXXX



### LOGISTIQUE

#### BOUTEILLE

BDX Antique  
Hauteur : 30 cm  
Poids : 1,60kg  
Gencod : 3760411481344

#### CARTON

Dimensions : 25x17x31 cm  
Poids : 8,25 kg  
Unités par carton (UCV/Carton) : 6  
Gencod : -

#### COUCHE (NIVEAU)

Nombre de couches : 5  
Nombre de cartons : 20  
Cartons par palette : 100

#### PALETTE EUR

Dimensions : 80x120x170 cm  
Poids : 740 kg  
Bouteilles par palette : 600

MAISON CHAPE

FRANÇAISE

ERWAN PETRUS +33(0)6 52 26 29 76

6 PLACE JEAN SESQUIÈRES | 31130 BALMA | OCCITANIE | FRANCE