

# NOMAD PRIMITIVO

IGP PAYS D'OC



## CÉPAGES

Primitivo



## TERROIR

Ce Primitivo provient des plaines littorales entre Narbonne et Béziers, sur l'ancien axe romain de la Via Domitia, corridor historique reliant l'Italie à l'Espagne. Les sols y sont majoritairement argilo-calcaires avec des zones alluviales, pauvres en matière organique mais bien drainés. L'influence méditerranéenne est directe : soleil intense, vents réguliers et proximité de la mer. Dans cet environnement chaud mais ventilé, le Primitivo — cépage d'origine adriatique — atteint une maturité phénolique complète tout en conservant de la tenue et de la précision.



## VITICULTURE

Le Primitivo est un cépage naturellement précoce et productif. La conduite du vignoble vise donc à contrôler la charge afin d'éviter les excès de richesse et préserver l'équilibre. Les parcelles situées sur les zones ventilées proches du littoral permettent d'obtenir un raisin sain, avec des pellicules épaisses et riches en composés phénoliques. La récolte intervient à maturité optimale afin d'obtenir une structure ample sans basculer dans la surmaturité.



## VINIFICATION

Vinification en cuve béton avec une extraction progressive pour capter la richesse naturelle du cépage tout en conservant de la fluidité. Les fermentations sont conduites à température maîtrisée afin de préserver la netteté du fruit.

L'élevage barrique est volontairement court afin de garder la franchise variétale du Primitivo et éviter toute lourdeur. L'objectif est un vin dense mais lisible, structuré sans excès.

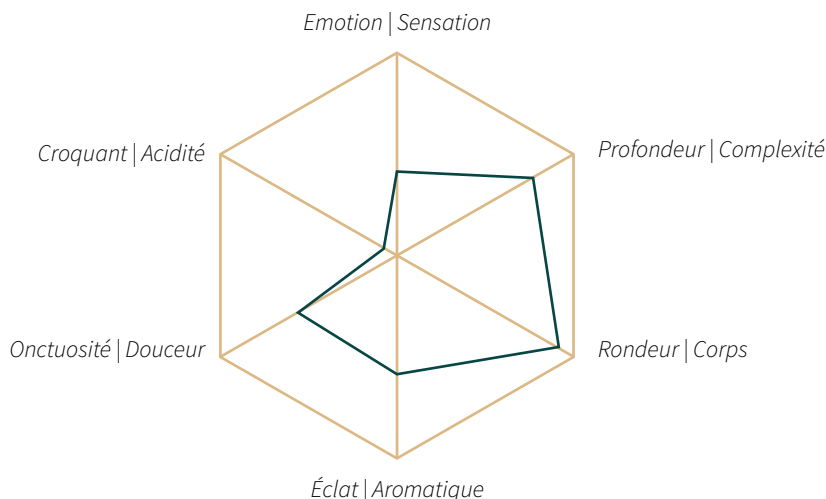


## DÉGUSTATION

Robe profonde aux reflets grenat. La bouche est ample et généreuse, portée par une matière dense et des tanins mûrs. L'acidité, plus discrète mais présente, apporte l'équilibre nécessaire à la structure.

Le profil aromatique s'articule autour de fruits noirs mûrs, d'épices douces et de notes légèrement méditerranéennes rappelant les herbes sèches et les sols chauffés par le soleil.

Un Primitivo solaire, structuré et équilibré, façonné sur les terres historiques de la Via Domitia.



Premier millésime de ce Primitivo signé par Erwan Petrus.  
Une lecture précise d'un cépage solaire, travaillée sur l'équilibre plutôt que la démonstration. La maturité du fruit s'exprime avec jeunesse, portée par une structure souple et une finale fraîche, pensée pour le plaisir immédiat comme pour le temps.

MAISON  
**Chape**

## LOGISTIQUE

### BOUTEILLE

BDX Antique  
Hauteur : 30 cm  
Poids : 1,60kg  
Gencod : 3760411481351

### 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