

NOMAD

SANGIOVESE

IGP PAYS D'OC



CÉPAGES

Sangiovese (Nielluccio)



TERROIR

Ce Sangiovese — connu en Corse sous le nom de Nielluccio — trouve un terrain d'expression inattendu. Sur ces hauteurs de l'Hérault, les amplitudes thermiques sont marquées, les vents réguliers et les sols calcaires drainants. Cépage méditerranéen par nature, il s'adapte ici avec précision : la maturité se construit lentement et le vin gagne en fraîcheur et en tension.



VITICULTURE

Le Sangiovese possède une vigueur naturelle importante et une peau relativement fine, ce qui demande une conduite attentive pour éviter les excès de rendement et préserver la concentration. Les parcelles sont implantées sur des zones ventilées afin de maintenir un état sanitaire optimal et de favoriser une maturation progressive.

Les rendements sont volontairement contenus afin d'obtenir un raisin équilibré : tanins mûrs, acidité structurante et matière phénolique suffisante pour construire un vin précis sans lourdeur.



VINIFICATION

Vinification en rouge avec macération contrôlée et extraction modérée pour préserver la finesse du grain tannique propre au cépage. Les fermentations sont conduites à température maîtrisée afin de conserver la pureté aromatique et la tension naturelle du vin.

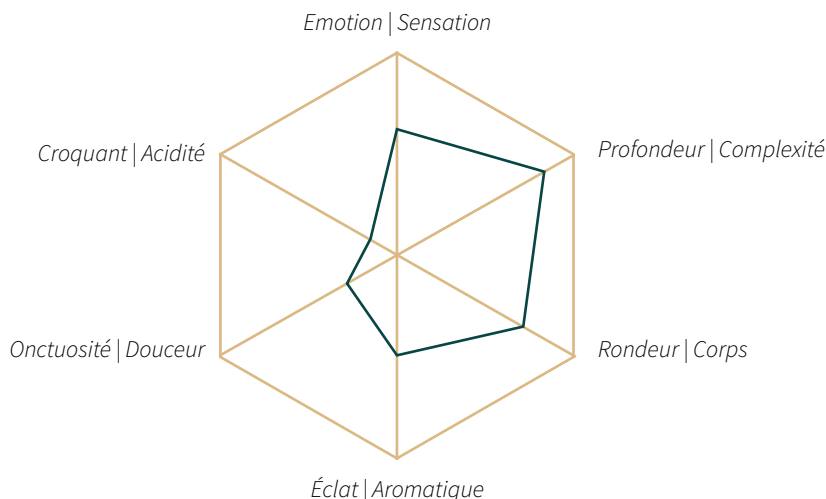
L'élevage reste volontairement court afin de ne pas marquer le vin et de laisser s'exprimer la structure naturelle du Sangiovese : un équilibre entre fruit, acidité et tanins fins.



DÉGUSTATION

Robe rubis lumineuse. La structure repose sur une acidité naturelle marquée, signature du cépage, qui apporte énergie et allonge. Les tanins sont présents mais fins, dessinant une bouche structurée sans dureté.

Le profil aromatique combine fruits rouges mûrs, touches épicées et nuances de garrigue sèche typiques de ces paysages méditerranéens d'altitude. L'ensemble est précis, digeste et construit sur la fraîcheur. Un Sangiovese interprété sur les hauteurs de l'Hérault, où la tension naturelle du cépage rencontre la minéralité des sols calcaires.



Le Sangiovese en Occitanie gagne en fraîcheur et en tension. Un rouge élané, aux notes de cerise et d'herbes sèches. Le Sud, avec un accent italien.

MAISON
Chape

LOGISTIQUE

BOUTEILLE

BDX Antique
Hauteur : 30 cm
Poids : 1,60kg
Gencod : 3760411481337

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