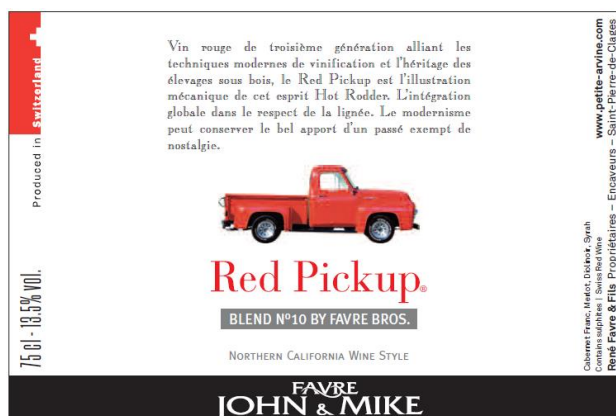


CUVÉE « LES MÉCANIQUES »

RED PICK-UP

Le RED PICK-UP est un vin d'assemblage. Le choix de l'étiquette peut paraître curieux au premier regard, est-ce une marque d'huile moteur ? Anachronique vieux véhicule ?

La vinification de ce vin est d'inspiration nord américaine : beaucoup de couleur, beaucoup de tannins, de puissance, une marque d'épice par le boisé fumé. Ce n'est pas un vin destiné à la garde, il doit être bu avec des plats en sauce, à l'huile, avec de la cuisine épicée, des BBQ, toute belle pièce de viande. Il faut profiter de sa jeunesse et de sa puissance en toute simplicité, ce n'est pas un vin de méditation, mais un vin de toutes les occasions.



Ce vin est une vraie définition de l'assemblage, il est composé de syrah, de diolinoir et de merlot et de Cabernet Franc. Ces vins sont vendangés avec une maturité très élevées pour développer ces arômes de cerises noires, de mures, des touches de réglisses. Les cuvaisons sont prolongées pour garantir une extraction forte des tanins enrobés. Pour garantir un meilleur assemblage, un partie de ces vins est élevé en barrique, puis réunis avec une partie de millésime antérieur. C'est le petit clin d'œil à l'initié : le Blend no 10 by Favre Bro est du millésime 2010 mais avec une partie de 2005. C'est donc un vin non millésimé et conforme avec la législation sur l'étiquetage.

Avec ce vin, nous espérons apporter avec mon frère notre savoir faire acquis lors de nos vingt années de vinification surtout lié à la mise en valeur des cépages. On retrouve l'esprit du hot-rod, qui s'appuie sur le passé en intégrant les valeurs du développement technologique de son époque.

Attention au dernier verre si vous ne passez pas ce vin en carafe, comme nous ne refroidissons pas les vins fortement, il y a de la gravelle (pierre du vin) au fond de la bouteille. Ceci n'altère en rien la qualité, dans la profession, nous avons coutume de dire que ce sont seulement les grands vins qui gravellent !!