



Ampo Cielo

AOP Malepère 2024

75 cl - 14 % VOL

Ampo Cielo, qui signifie « Grand Ciel », est le nom donné à un jardin ouvrier situé le long de La Tannerie. Ce lieu de culture est entretenu par celles et ceux qui travaillent à la Sapinière et souhaitent profiter de fruits et légumes frais, locaux et de saison.

À l'image de ce jardin partagé, Ampo Cielo est un vin ouvert et généreux.

Née de l'assemblage de trois cépages, cette cuvée reflète le fruit d'un travail patient et d'un lien intime entre la vigne et celles et ceux qui la cultivent. Il en résulte un vin d'un rouge cerise éclatant, frais, gourmand, et résolument accessible à toutes et tous.



Cépages

40 % Merlot, 30 % Cabernet Franc, 30 % Grenache

Vinification

L'égrappage total permet de préserver la sincérité du fruit. La cuvaison, de 15 à 25 jours selon les cépages, est conduite avec précision. Fermentée entre 23 et 28°C, la vendange est travaillée quotidiennement par pigeages et délestages afin de révéler la finesse et la vitalité de chaque cépage.

Élevage

Un élevage de 8 mois en cuve béton confère à Ampo Cielo une texture enveloppante et une maturité subtile, tout en respectant l'expression originelle du terroir.

Dégustation

Vin fruité, d'un rouge cerise éclatant, gourmand et tendre, Saint Alix séduit par son nez expressif aux arômes de fruits rouges croquants, dominés par le cassis et la griotte.

La bouche est gourmande, marquée par une fraîcheur juteuse et un grain soyeux qui s'étire avec grâce dans une finale équilibrée et persistante.

Température de service conseillée : 15 à 18°C

Accords mets & vin

Ampo Cielo s'accordera parfaitement avec un carré d'agneau aux herbes de Provence et ses pommes de terre du Pays de Sault.

Pour une touche sucrée inattendue, mariez-le à des oreillettes de Lagrasse, dont la légèreté exaltera la finesse de cette cuvée.