

# L'épatant antidote à la chaleur du Causse



**Vignerons** : Julien & Sophie ILBERT

**Histoire et philosophie du domaine** : Propriété familiale de 23 hectares située à 17 km de Cahors sur le Causse Calcaire, Combel-la-Serre a vu le jour sous l'impulsion de Jean-Pierre ILBERT qui a décidé de quitter la cave coopérative en 1998 pour devenir indépendant. Son fils, Julien, est revenu sur la propriété en 2003 et travaille aujourd'hui avec Sophie, son épouse. Peu à peu, le couple donne un second souffle au domaine : conversion en Agriculture Biologique (via Ecocert), retour à de nombreux travaux manuels saisonniers et réflexion sur les différents terroirs, toujours dans le respect du végétal.

**Nom de cuvée et appellation** : L'épatant antidote à la chaleur du Causse – Vin de France

**Cépage** : Côt noir (ou Malbec)

**Surface pour cette cuvée** : 0,80 hectare

**Densité pieds/hectare** : 4500

**Nombre de bouteilles produites** : 4200

**Origine des raisins** : Propriété et achat de raisins sur le Causse calcaire (entre 320 m et 350 m d'altitude) sur des terroirs argilo-calcaires essentiellement.

**Âge moyen des vignes** : entre 20 et 35 ans

**Rendements (hl/ha)** : 40

**Vinification & élevage** : Pressurage direct en grappes entières. Le jus est vinifié et élevé dans une cuve en ciment. Mise en bouteille au printemps pour conserver la fraîcheur des arômes.

**Conditionnement** : 75 cl en carton de 6 – 150 cl en carton de 6.