



au Pas du Cheval

Vin nature

Coureau Benoit
882 Rue des roitelets
33620 Cézac

au Pas du Cheval
tel: 07 86 48 05 54



Ne pas jeter sur la voie publique

Après la 4ème génération, nous mettons pour la première fois notre vin en bouteilles.

Parce qu'aller "Au Pas du Cheval", c'est prendre le temps de bien faire les choses, de travailler la vigne avec les chevaux, d'enrichir le sols avec des engrais verts.

L'hiver nos moutons sont dans la vigne, pour qu'au printemps il n'y ait pas beaucoup d'herbes dans les parcelles.

VIN FRUITÉ

De la taille à l'élevage du vin, nous portons une attention particulière à cette cuvée.

- Taille en guyot simple

- Pas de rognage, pour ne pas stresser la vigne.

Nous laissons pousser les bois pour les enrouler autour du fil du haut, ce qui permet la formation de beaux fruits.

- Vendanges vertes l'été, afin de n'avoir que 8 belles grappes sur le pied, pour optimiser la saveur du fruit.

A l'automne, les vendanges se font à la main.

Les remontages sont faits manuellement photo boutables.

Et enfin l'élevage qui dure 9 mois, dans des barriques de 3 ans pour avoir un échange avec l'oxygène extérieur et pas trop de goût boisé.

Le vin est prêt pour la mise en bouteilles.



Cuvée Leonce 12€

100% MERLOT 30 HI/Ha

Terroir Argilo Calcaire

Exposition Coteaux Plein Sud

Élevage en fût de chêne



Cuvée entree de gamme 9 €

100% MERLOT 30 HI/Ha

Terroir Argilo Calcaire

Exposition Plein Sud

Élevage en cuve Inox



Cuvée blanc 7€

100% SAUVIGNON BLANC

Terroir Argilo Siliceux

Élevage en cuve Inox