

LA CUVÉE MYTHIQUE

Joyau du sud de la France
Gem from the south of France



LA CUVEE MYTHIQUE

Joyau du sud de la France
Gem from the south of France

ADN DE LA MARQUE DNA OF THE BRAND

En 1990, un groupe de vignerons du sud de la France se réunit pour relever un défi «mythique»: créer un grand vin capable de donner une expression authentique à l'originalité de leur terroir languedocien.

Pour symboliser leur travail de dur labeur dans les vignobles qui se trouvent dans une campagne préservée, ils ont choisi la chouette, emblème de la déesse ancestrale Minerve qui a enseigné à l'humanité le secret pour exploiter la nature.

Aujourd'hui encore, la qualité de ce grand vin est assurée par un processus de fabrication précis permettant d'obtenir un vin à la fois moderne et méditerranéen.

In 1990, a group of winegrowers in the South of France came together to take up a "mythical" challenge : creating a great wine able to give authentic expression to the originality of their Languedoc terroir.

To symbolise their patient labour in the vineyards that stand in unspoilt countryside, they chose the owl, emblem of the ancestral goddess Minerva who taught mankind the secret to harnessing nature.

Even today, the quality of this great wine is ensured by a precise manufacturing process that produces a wine that is both modern and Mediterranean.



LA CUVÉE MYTHIQUE

MARQUE
BRAND

La Cuvée Mythique

MILLÉSIME
VINTAGE

2019

APPELLATION
APPELLATION

Pays d'Oc - Indication Géographique Protégée

CÉPAGE
VARIETAL

65% Grenache, 35% Marsanne

NOTES DE DÉGUSTATION
TASTING NOTES

Belle robe jaune, limpide et brillante. Le nez évoque des notes de fruits mûrs à chair blanche, des nuances de crème brûlée et de noisettes torréfiées. La bouche gourmande dévoile des notes de poires Williams et de jus d'abricot.
Beautiful yellow colour, clear and brilliant. The nose evokes notes of ripe white flesh fruits, nuances of crème brûlée and roasted hazelnuts. The gourmet palate reveals notes of Williams pears and apricot juice.

ACCORDS METS & VINS
FOOD PAIRING

Idéal avec un risotto aux tomates confites, un tajine de poisson, ou un filet de volaille.
Ideal with a risotto and candied tomatoes, a fish tagine, or a chicken fillet.

TEMPÉRATURE DE SERVICE
SERVING TEMPERATURE

Servir à 8 - 10°C.
Serve at 8 - 10°C.

VIGNOBLE
VINEYARD

Terroir de Fontfroide
Terroir of Fontfroide

TYPE DE SOL
SOIL TYPE

Grès, argilo-calcaire
Sandstone, chalky clay

PROCÉDÉ DE VINIFICATION
VINIFICATION PROCESS

Sélection parcellaire - macération pelliculaire - pressurage direct - fermentation à température maîtrisée dont une partie au contact du bois - batonnage régulier
Plot selection - pellicular maceration - direct pressing - fermentation at controlled temperature with a part of the blend in contact with the wood - regular lees stirring

ÉLEVAGE
AGEING

Cuve Inox et une partie de l'assemblage est élevé pendant 3 mois.
Stainless steel vats and a part of the blend is aged for 3 months.

POTENTIEL DE GARDE
AGING POTENTIAL

2 ans
2 years

ANALYSE
ANALYSIS

Alcool <i>Alcohol</i>	13 %	pH <i>pH</i>	3.52
Acidité totale <i>Total acidity</i>	3.69 g H2SO4/l	Sucre résiduel <i>Residual sugar</i>	0.19 g/l

RÉCOMPENSES
AWARDS

Millésime 2019
Vintage 2019



Millésime 2018
Vintage 2018



MATIÈRE SÈCHE
DRY MATERIAL

VISUEL VISUAL	BOUTEILLE BOTTLE	BOUCHON CORK	CAPSULE CAP	ETIQUETTE LABEL
	<p>Bordeaux Ref L+G Mi-blanc 75 cl D 75.2 x H 300 mm Poids / Weight : 1.23 kg</p>	<p>Nomacorc Marquage personnalisé <i>Personalized marking</i> D 23 x H 43 mm</p>	<p>Complexe lourde Marquage personnalisé <i>Personalized marking</i> D 29.3 x H 55 mm</p>	<p>Etiquette / <i>Front Label</i> : Adhésive L 87.5 x H 130 mm Contre étiquette / <i>Back Label</i> : Adhésive L 80 x H 90 mm</p>

LOGISTIQUE
LOGISTIC

VISUEL VISUAL	CARTON CASE	NOMBRE D'UNITÉS NUMBER OF UNITS	CARTONS / COUCHE CASES / LAYER	COUCHES / PALETTE LAYERS / PALLET	CARTONS / PALETTE CASES / PALLET	POIDS PALETTE PALLET WEIGHT	PALETTE PALLET
	<p>6 x 75 cl L 238 x P 162 x H 320 mm Poids / Weight : 8.14 kg</p>	<p>594</p>	<p>11</p>	<p>9</p>	<p>99</p>	<p>830.86 kg</p>	<p>Europe L 800 x P 1200 x H 1628 mm</p>