

Un vélo posé contre un muret, le souffle un peu court, les joues pleines de soleil. C'est là que commence L'Échappée Belle.

Un clin d'œil à celles et ceux qui savent s'arrêter pour mieux savourer.

Localisation & altitude : St Laurent de la Cabrerisse - Terroir de Boutenac

Alt. 100 m. Orientation nord/nord-ouest

Cépages :

- 70% Carignan / 30% Mourvèdre - Parcelles Saint Jean et Tour.

Culture :

- Biologique (Ecocert depuis 1987)
- Biodynamique (Biodyvin depuis 2020)

Terroir : sol cailloutique profond sablo-limoneux sur molasse miocène. Microclimat ensoleillé et venté aux influences maritimes.

Vinification : Vendanges manuelles et macération carbonique sur Carignan et Mourvèdre vinifiés ensemble. Élevage en cuve béton 10 mois puis en bouteille 36 mois.

Garde : A boire ou à garder.



Flaveur : Un fruit noir croquant et des tannins profonds auxquels s'ajoutent de subtiles notes de poivre et de thym. Un vin tendu et racé qui exprime une personnalité forte et rare.

Service : À carafier avant dégustation.
Servir autour de 16 °C, idéalement sur un gibier ou sur un plat régional.



P
U
I
S
S
A
N
C
E

 L'avis du régisseur :

« Un Boutenac intime et confidentiel, destiné à celles et ceux qui savent attendre et écouter le Carignan. »

Etienne BESANCENOT - 2025



BIODYVIN