Trio – Domaine Pelter – Ein Zivan, Israël



Importation de ce vin intégralement certifiée en C02 Neutral. Ce qui signifie que que l'émission de CO2 générée par l'intégralité de la démarche d'importation des vins certifiés en Carbon Neutral est entièrement compensée et a donc finalement moins d'impact sur l'environnement que les autres vins provenant d'autres régions bien plus proche

https://www.co2logic.com/fr/le-label-co2-neutral®

Le domaine

Le domaine Pelter est situé à 750 mètres d'altitude et a été créé récemment par Tal Pelter à son retour d'Australie, où il a appris le métier. Initialement situé sur la propriété familiale à Moshav Zofit (jusqu'au millésime 2004), le chai se situe à présent sur le Kibbutz Ein Zivan. Les vins sont donc produits dans un tout nouveau chai avec tous les récents éléments technologiques de production. L'objectif est de faire des vins portés sur le fruit, modernes, relativement novateurs pour le marché israélien, sans pour autant dénaturer son originalité.

La plupart des vins sont gardés en barriques françaises (il y a aussi quelques barriques américaines), dans un respect total du fruit.

Le domaine produit actuellement entre 30 et 40 000 bouteilles.

Le vin

Les raisins de ce TRIO (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc & Merlot) ont été récoltés sur différentes parcelles : Dishon dans la Kadesh Valley, Haruach sur Merom Hagolan, et Nir Vineyard sur les Jerusalem Hills.

Cépages : 70% Cabernet sauvignon, 15% Cabernet franc et 15% Merlot

Sol : Dishon : Terra Rossa avec un peu de craie – Nir Vineyard: argile avec un peu de craie – Haruach : pierre poreuse (tuf) volcanique bien drainé.

Climat : Sec, ensoleillé mais faibles températures l'été, et hiver sous la neige

Vinification : Vendanges manuelles, élevage de 14 mois en barriques de chêne français

Dégustation : Le vin est riche composé d'arômes de grenade, confiture de prune, de cardamome et chocolat et légèrement fumé avec une finale longue, riche et très satisfaisante.