

# Campuget 1753

## Saperavi

### sans sulfites



Tout d'abord un peu d'histoire :

Le Sapéravi est originaire de Géorgie - région de Kakhétie - où on le cultive depuis fort longtemps.

On rencontre ce cépage dans de nombreux pays comme la Russie, la Bulgarie, les républiques du Caucase, de Crimée, ... et on prendra soin de ne pas le confondre avec d'autres, il est vrai assez proches, portant le nom de sapéravi suivi généralement d'un autre nom.

En France, le "vrai Sapéravi" n'est pratiquement pas connu. Il est toutefois inscrit depuis novembre 2012 au Catalogue officiel des variétés de vigne de raisins de cuve. A Campuget nous l'avons implanté en 2013 dans notre sol de la Vallée du Rhône et sous le climat méditerranéen.

Travailler sans sulfites, c'est travailler sans filet, dans l'expression très pure du raisin.

Au nez, l'expression de cerise griotte est surprenante.

En bouche, les tannins présents sont souples riches, puissants.

Enfin un élevage précis et rigoureux a permis de conserver au vin toute sa fraîcheur, gage d'une longue garde.

Un cépage surprenant, une vraie découverte.