

LA CUVEE 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

« Densité, profondeur, maturité et fraîcheur... La maîtrise et la justesse soulignent cette œuvre empreinte de complexité et de maturité. La densité de cette robe rubis pourrait nous rappeler l'élégance d'un joyau parfaitement ciselé... »

Vinalies Internationales - Millésime 2016

« Density, depth, maturity and freshness... Mastery and accuracy underline this work of complexity and maturity. The density of this ruby red colour could remind us of the elegance of a perfectly chiseled jewel... »

Vinalies Internationales - Vintage 2016

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 et faire prospérer la nouvelle reconnaissance IGP Languedoc alors récemment créée. 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 sélection poussé. La sélection démarre au vignoble. Tous les vignerons de la coopérative peuvent participer à l'élaboration de ce vin d'exception, à condition de répondre à des critères très stricts inscrits dans un cahier des charges. Ensuite, une dégustation à l'aveugle réalisée par des œnologues mais également des amateurs permet de sélectionner les cuvées les plus prometteuses. Enfin, les cuvées sélectionnées sont mélangées avec attention afin de réaliser La Cuvée Mythique, un vin à la fois moderne et méditerranéen.

C'est donc cette recherche permanente de qualité qui fait de La Cuvée Mythique, à la fois une marque emblématique de la coopérative, et la fierté des vignerons qui y participent.

In 1990, a group of winegrowers from the south of France met to take up a "mythical" challenge: creating a great wine able to give an authentic expression to the originality of their Languedoc terroir and to promote the new IGP Languedoc recognition then recently created.

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 guaranteed by an advanced selection process. The selection starts at the vineyard. All the winegrowers of the cooperative can participate in the elaboration of this exceptional wine if they meet the very strict criteria written in the specifications. Then, a blind tasting carried out by oenologists but also amateurs enables the selection of the most promising cuvées. Finally, the selected cuvées are carefully blended to elaborate La Cuvée Mythique, a Mediterranean and modern wine. Therefore this permanent quest for quality makes La Cuvée Mythique one of the emblematic brand of the cooperative and the pride of the winegrowers who participate in it.



LA CUVÉE MYTHIQUE

MARQUE BRAND

La Cuvée Mythique

MILLÉSIME VINTAGE

2018

APPELLATION APPELLATION

Pays d'Oc - Indication Géographique Protégée

CÉPAGE VARIETAL

50% Carignan, 16% Marselan, 13% Grenache, 12% Syrah, 9% Mourvèdre

NOTES DE DÉGUSTATION TASTING NOTES

Cette cuvée présente une robe d'un rouge profond aux reflets violette. Elle nous délecte de son fruit très noir de myrtille, réglisse, poivre concassé et senteurs de garrigue. La bouche est dense et complexe. La fraîcheur présente en attaque, revient sublimer en fin de dégustation les saveurs mocha.

This cuvée has a deep red colour with purple hues. It delights us with its very black fruit of blueberry, liquorice, crushed pepper and scents of garrigue. The palate is dense and complex. The freshness on the attack, comes back to sublimate the mocha flavours at the end of the tasting.

ACCORDS METS & VINS FOOD PAIRING

Idéal avec un magret de canard, un carpaccio de bœuf ou une moussaka.
Ideal with a duck fillet, a beef carpaccio or a moussaka.

TEMPÉRATURE DE SERVICE SERVING TEMPERATURE

Servir à 16 - 18 °C.
Serve at 16 - 18 °C.

VIGNOBLE VINEYARD

Marselan : Corbières centrales, Alaric
Syrah : Mourels, Fontfroide, Alaric
Carignan : Corbières centrales
Grenache : Mourels, Fontfroide
Mourvèdre : Mourels

TYPE DE SOL SOIL TYPE

Schiste, calcaire, grès, argile, argilo-calcaire et cailloux
Shale, limestone, sandstone, clay, calcareous clay and pebbles

PROCÉDÉ DE VINIFICATION VINIFICATION PROCESS

Sélection parcelleire - vinification traditionnelle avec macération de 20-30 jours - macération carbonique sur les vieux carignans - sélection à l'aveugle par un jury de dégustateurs
Plot selection - traditional vinification with maceration of 20-30 days - carbonic maceration on the old carignan - blind selection by a jury of tasters

ÉLEVAGE AGEING

Cuve Inox et élevage de 8 mois en contact de bois de chêne.
Stainless steel vats and ageing of 8 months in contact with oak wood.

POTENTIEL DE GARDE AGING POTENTIAL

5/6 ans
5/6 years

ANALYSE ANALYSIS

Alcool <i>Alcohol</i>	13.5 %	pH <i>pH</i>	3.48
Acidité totale <i>Total acidity</i>	3.39 g H ₂ SO ₄ /l	Sucre résiduel <i>Residual sugar</i>	0.77 g/l

RÉCOMPENSES AWARDS

Millésime 2018
Vintage 2018



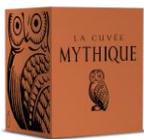
Millésime 2017
Vintage 2017



MATIÈRE SÈCHE
DRY MATERIAL

VISUEL VISUAL	BOUTEILLE BOTTLE	BOUCHON CORK	CAPSULE CAP	ETIQUETTE LABEL
	BX Seduct Cannelle 37.5 cl D 60 x H 260 mm Poids / Weight : 0.75 kg	Nomacorc classic Marquage personnalisé / Personalized marking D 23 x H 43 mm	Complexe lourde Marquage personnalisé / Personalized marking D 29.3 x H 55 mm	Etiquette / Front Label : Adhésive L 70 x H 100 mm Contre étiquette / Back Label : L 70 x H 90 mm
	Bordeaux Ref L+G Cannelle 75 cl D 75.2 x H 300 mm Poids / Weight : 1.23 kg	2ème Naturel Marquage personnalisé / Personalized marking D 24 x H 49 mm	Complexe lourde Marquage personnalisé Personalized marking D 29.3 x H 55 mm	Etiquette / Front Label : Adhésive L 87.5 x H 130 mm Contre étiquette / Back Label : Adhésive L 65 x H 110 mm
	Magnum BX Grand Vin Cannelle 150 cl D 99 x H 356 mm Poids / Weight : 2.54 kg	Naturel Marquage personnalisé / Personalized marking D 24 x H 49 mm	Complexe lourde Marquage personnalisé/ Personalized marking D 29.3 x H 55 mm	Etiquette / Front Label : Adhésive L 87.5 x H 130 mm Contre étiquette / Back Label : Adhésive L 65 x H 110 mm

LOGISTIQUE
LOGISTIC

VISUEL VISUAL	CARTON CASES	NOMBRE D'UNITÉS NUMBER OF UNITS	CARTONS / COUCHE CASES / LAYER	COUCHES / PALETTE LAYERS / PALLET	CARTONS / PALETTE CASES / PALLET	POIDS PALETTE PALLET WEIGHT	PALETTE PALLET
	12 x 37.5 cl L 192 x P 254 x H 278 mm Poids / Weight : 9.70 kg	1080	18	5	90	898.00 kg	Europe L 800 x P 1200 x H 1405 mm
	6 x 75 cl L 238 x P 162 x H 320 mm Poids / Weight : 8.14 kg	594	11	9	99	830.86 kg	Europe L 800 x P 1200 x H 1628 mm
	6 x 150 cl L 204 x P 307 x H 363 mm Poids / Weight : 15.84 kg	336	14	4	56	912.04 kg	Europe L 800 x P 1200 x H 1602 mm