

Sélection Parcelleire

rouge
red



r.i.

AOP Côtes-du-Roussillon
Villages Lesquerde



LE CÉPAGE

100 % Syrah ; parmi les premières plantées du département et surtout les rares travaillées en taille gobelet avec un échelas individuel.

LE TERROIR

La parcelle se situe sur la commune de Lesquerde, secteur le plus tardif du département, en légère pente, exposée nord ; sol granitique, ferreux, à dominante caillouteuse sur le haut, très peu fertile.

LES VENDANGES

Cueillette à la main à juste maturité, début octobre. Le rendement est faible, en dessous de 20 hl/ha.

LA VINIFICATION

La vendange est égrappée totalement puis vinifiée en petite cuve béton. L'extraction se veut douce : légers remontages pendant la fermentation active avec une macération totale de 4 à 5 semaines.

L'ÉLEVAGE

L'élevage dure environ 18 mois : la première année en demi-muids d'un vin puis les 6 derniers mois en cuve béton afin de finir de polir les tanins tout en préservant la fraîcheur et l'harmonie avant la mise en bouteille.

LA DÉGUSTATION

Robe : profonde et soutenue, reflets violacés.

Nez : complexe et intense ; graphite, notes d'encre, de framboise, de fleur de ciste.

Bouche : attaque délicate, se densifiant progressivement, sans agressivité, jolis tanins serrés. Finale ferme, longue persistance. Superbe retour olfactif sur la violette, le poivre blanc.

Avec ce vin nous avons aimé : épaule de sanglier aux épices.

Température de dégustation : 17-18 °C.

Conseil du sommelier : carafage conseillé.

La garde : plus de 10 ans.

GRAPE VARIETY

100% Syrah; among the first planted in the "department" and above all among the rare few to be grown using the Goblet pruning method with individual stakes.

TERROIR

Located in the Lesquerde district, an area in the department where the grapes are last to ripen, the vineyard parcel lies on a gentle, north-facing slope; very infertile, granite, ferrous soil, predominantly gravely on top.

HARVEST

Hand-picked at the correct maturity in early October. The yield is low, below 20hl/ha.

VINIFICATION

The harvest is totally destalked then vinified in small concrete tanks. Gentle extraction is required: light pumping-over during active fermentation with 4 to 5 weeks total maceration.

MATURING

Aging lasts around 18 months: the first year in demi-muids (600 l) barrels of one wine then the last six months in concrete tanks to completely polish the tannins, while preserving freshness and smoothness, before bottling.

TASTING

Colour: deep, sustained, purplish highlights.

Nose: complex and intense; graphite with notes of ink, raspberry and cistus flower.

Palate: delicate on entry, growing steadily denser, without aggressiveness, lovely tight tannins. Firm, long lingering, finish; superb violet and white pepper olfactory after-taste.

Recommended food pairing: shoulder of wild boar in spices.

Serving temperature: 17-18°C.

Sommelier's recommendation: we recommend to decant this wine.

Ageing potential: over 10 years.

Pour connaître les certifications par millésime des vins :



Vins biologiques certifiés par FR-BIO-01



Issus de raisins Demeter
Certifiés agriculture biodynamique par Demeter



Veuillez vous référer à notre fiche « Certifications & normes biologiques »

