

Cuvée HB 2018

AOP Côtes du Roussillon - BIO - 14°



Terroir

Sols Argilo-calcaires, Argilo-limoneux

Syrah 50%, Carignan 50%

Vinification

Vendanges manuelles avec tri à la vigne et en cave, macération préfermentaire à froid (48h à 5°C). Macération à froid pendant une semaine avec levures torula (qui présentent l'avantage de monopoliser le milieu afin d'augmenter la durée de macération). Fermentation alcoolique avec maîtrise des températures (18°C) et remontages réguliers pour une extraction lente.

Elevage de 8 mois en cuve inox et 6 mois en bouteilles dans un local climatisé.

Oeil

Belle robe pourpre aux reflets violines. Arcures très serrées.

Nez

Premier nez porté par des arômes de fruits rouges qui laisse la place à la violette et à des notes de poivre et de réglisse.

Bouche

L'attaque est franche et ample. En milieu de bouche, on retrouve des tanins soyeux et fondus. La finale est persistante, saline. Des saveurs de fruits rouges mûrs en attaque s'effacent pour laisser la place au poivre blanc. La finale est portée par la réglisse, le zan.

Accords mets & vins

Viandes mûrées, fromages affinés, risotto aux cèpes, chocolat noir. Vin à carafer.

T° de Service : 16°C.

Durée de Garde : 7 à 10 ans.

