



AOP CORBIERES
LA CUVÉE DES VIGNERONS 2010

ORIGINE GEOGRAPHIQUE :

Sélection parcellaire des meilleures vignes de Camplong, sur les coteaux du versant sud de L'Alaric

ENCEPAGEMENT :

Mourvèdre : 17 %
Carignan vieilles vignes : 23 % Syrah : 40 %
Grenache : 20 %

Vendanges exclusivement manuelles

VINIFICATION :

La Syrah et le Carignan sont vinifiés en macération en grains entiers.
Cuvaison de 18 jours.
Grenache et Mourvèdre sont égrappés : cuvaison 18 jours
Après plusieurs soutirages les vins sont assemblés au mois de Mars.
Elevage de 14 mois en barrique de chêne Merrain neuve.

Le vin se repose 3 ans en bouteille avant sa commercialisation.

APPRECIATION :

La robe est d'un rouge pourpre aux reflets violines. Le nez est riche, sur les fruits secs comme la figue, le pruneau, puis la violette, le poivre noir et les épices douces.
Un nez qui évoque une nature bien mûre.
L'attaque en bouche est souple, le vin est fondant, plein, les tanins denses et serrés sont aussi soyeux.
On a un bel équilibre entre l'acidité, la sucrosité, les épices et les tanins. On sent une belle minéralité.
La finale est fraîchement épicée avec une pointe d'amertume

