



AOP CORBIERES PEYRES NOBLES ROUGE 2012



ORIGINE GEOGRAPHIQUE :

Sélection parcellaire des meilleures vieilles vignes de Camplong, sur les coteaux du versant SUD de la montagne d'ALARIC, dans le terroir de LAGRASSE. Le sol est argilo-calcaire caillouteux rouge. L'âge moyen des vignes est de 20 ans.

ENCEPAGEMENT :

Carignan: 40 % Syrah 25% Grenache : 30 %
Vendanges exclusivement manuelles.

VINIFICATION :

La Syrah et le Carignan sont vinifiés en macération en grains entiers.
Cuvaison de 10 jours à 12 jours.

Les Grenache sont éraflés, les vins sont assemblés dans le courant du mois de mars.

Le PEYRES NOBLES est ensuite collé et filtré, la mise en bouteille intervient dès la fin du mois de mars ou d'avril.

APPRECIATION :

La robe est d'un rouge grenat brillant aux reflets violette.

Le nez évoque la confiture de fruits rouges, les épices camphrées et le caramel blond puis, après aération, le sous-sol et la réglisse.

L'attaque en bouche est fine, le vin est tendre, les tanins sont grenus et fondants, on trouve les fruits confiturés.