



Vieilles Vignes Rouge 2006



Cépages

Assemblage des plus vieilles vignes du domaine (50 à 100 ans) : 35% Grenache, 15% Lladoner Pelut, 40 % Carignan, 10% Syrah.



Culture & Terroirs

Terroirs argilo-calcaire, majorité de coteaux, pH > 9. Altitude moyenne 250 m. Labour sauf sur les parcelles dont l'âge et la taille en gobelet ne le permet pas. Travail en vert important : taille en vert, ébourgeonnages, entrecoeurs, effeuillages avant vendange en fonction des millésimes.



Vinifications

Raisins à maturité. Tri à la vigne avant et à la cave après égrappage. Vendange en camion frigorifique. Fermentation pré-fermentaire à basse température avec pigeages et remontages quotidiens. Maîtrise des températures dans le chapeau pendant la phase fermentaire. Macérations de 20 à 25 jours avec extraction par pigeage doux journalier. Écoulage, repos en cuve 2 mois avant assemblage. Élevage 12 mois sans soutirage en une seul lot dans une cuve en béton «à l'ancienne», c'est à dire en béton banché.



Dégustation et potentiel de garde

Vin puissant, riche et concentré. Couleur sombre, nez de petits fruits rouges frais exceptionnellement expressif, épices douces en fond. Bouche dense, soyeuse et complexe, tannins présents mais pas envahissants, texture crémeuse unique. Finale fruitée et ronde, grande longueur. Déjà très abordable et savoureux, se bonifiera lentement pendant au moins cinq ans.



On l'aime avec...

Une terrine de campagne et quelques cerises burlat au vinaigre, un jambonneau à l'ancienne, un beau rôti de bœuf et sa poêlée de champignon des bois, un rôti de veau fermier, un vrai poulet « cocotte », un gigot d'agneau...