

N°1 Rouge
2008

N°1

Corbières Rouge

CÉPAGES : 60% Mourvèdre, 30% Grenache, 10% Syrah

TERROIR : Il s'agit de la toute première cuvée du domaine dans son premier millésime. Elle est issue majoritairement de vignes dans la force de l'âge de Mourvèdre et Grenache (40 ans). Elles sont plantées dans une combe au sol de marnes bariolées à forte concentration argileuse mélangés à du gypse qui confère une acidité naturelle au vin. Elles sont assemblées avec une Syrah plantée sur les plus haut côteaux du Pech où le sol est principalement calcaire et pierreux.

RENDEMENT : 12hl/ha

VINIFICATION : Toutes les vignes sont vendangées à la main et en cagette. Les raisins sont égrappés, triés manuellement sur table vibrante pour écarter les résidus végétaux et les raisins passerillés surtout, puis foulés. La macération se fait en cuve bois tronconique à froid pour privilégier des extractions douces par pigeage. Chaque parcelle est ensuite élevé séparément soit en foudre, soit en barriques pendant environ 18 mois.

GARDE : 10 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 18°C



DOMAINE
DE
LA CENDRILLON