

N°1 Rouge
2010

N°1

Corbières Rouge

CÉPAGES : 60% Mourvèdre (très vieilles vignes), 30% Syrah (très vieilles vignes), 10% Grenache (très vieilles vignes)

TERROIR : On trouve le Mourvèdre bien implanté sur des marnes et des argiles, sur le versant sud du Pech, à l'abri du vent du Nord. Les Syrah sont établies sur les terrasses hautes les plus anciennes de l'Orbieu tandis que les Grenache s'étendent sur les premières pentes du Pech.

RENDEMENT : 25hl/ha

VINIFICATION : Une sélection rigoureuse est apportée à cette cuvée, par le choix des parcelles, le tri de la cueillette manuelle jusqu'au vieillissement en foudres.

La fermentation prend place en cuves tronconiques en bois avec une extraction douce par pigeage et une maîtrise des températures. L'élevage se déroule en foudres durant 18 mois.

DÉGUSTATION : La robe est d'un grenat profond aux reflets violette. Le nez est intense et complexe avec des notes de mûre, de café, de cacao, de poivre noir, de réglisse et des tons balsamiques à l'agitation. La bouche est puissante avec une texture soyeuse et délicate. La finale est fraîche, mentholée sur un fond d'épices douces et de moka. Cette cuvée surprend par sa complexité, sa finesse et son exceptionnelle fraîcheur.

N°1 accompagnera avec succès vos gigots de sept heures ou autres lièvres à la royale.

GARDE : 10 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 18°C



Domaine
de
LA CENDRILLON

N°1



DOMAINE
DE
LA CENDRILLON