

N°1 Rouge
2011

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 : Une robe profonde, un nez à la fois riche et intense mais qui sait se montrer délicat par la finesse et la précision de ses arômes, (cassis, mûre, café, cardamome). Cette N°1 est un véritable concentré de saveurs en bouche, ample et charnue avec des accents de truffe, de griotte et de moka. L'équilibre entre matière et fraîcheur lui confère une très grande élégance.

GARDE : 10 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 18°C



DOMAINE
DE
LA CENDRILLON