



USTED 2011

TYPE DE VIN: Vin rouge

CÉPAGES: 50 % Grenache noir – 50% Syrah

APPELLATION: D.O. Empordà

VENDANGES : Cueillette manuelle en cagettes de 10 kg.

VINIFICATION : En conversion Agriculture biologique. Vinification exclusive en cuve bois. Extraction pendant la fermentation et la macération par pigeage.

Fermentation à basse température (2 à 3 semaines de fermentation entre 18°C et 22°C).

Fermentation malolactique en cuve bois.

La syrah est issu de la parcelle "ADRIEN", meilleure sélection de nos vignes. Élevage de 36 mois de ce syrah en barriques neuves de 500 L. Le grenache a été élevé 36 mois en barriques de 500 L.

Production exclusive annuelle de 1.500 bouteilles 0.75L

ANALYSE

Degré alcoolique : 14,5% vol.

Sucres résiduels : 0,8 g/L

Acidité totale : 2,99g/L

Acidité volatile : 0,63 g/L

SO₂ total : 76 mg/L

pH: 3,65

NOTES DE DÉGUSTATION

Robe : Splendide robe grenat à légers reflets tuilés.

Nez : Admirable finesse au nez pour ce vin séducteur aux notes fumées- bacon, griotte et truffe.

Bouche : En bouche racé, élégant et long aux tanins soyeux.

Finale longue aux notes minérales et amandes grillées.

ACCORD METS-VINS :

Un vin pour les grandes occasions. Il est bon pour accompagner de la viande rouge, comme du veau ou du bœuf, rôti ou grillé. Il est aussi excellent avec des mets épicés ou un fromage vieilli.

TEMPERATURE DE DEGUSTATION : 18°C

TEMPS DE DECANTATION : non nécessaire mais peut être décanté entre 30min et 2h.

POTENTIEL DE GARDE : 10 ans

RECOMPENSES : USTED 2008 : JANCIS ROBINSON 16,5 – USTED 2009 : GOURMETS 96/100 – USTED 2009 : GRENACHES DU MONDE : SILVER