

Inédite Rouge  
2010

# Inédite

Corbières Rouge

CÉPAGES : 50% Syrah (plus de 15 ans), 30% Grenache (plus de 30 ans), 15% Mourvèdre, 5% Carignan (plus de 40 ans)

TERROIR : Les vignes sont implantées sur les terrasses hautes de l'Orbieu à l'abri du vent du Nord. Ce terroir argilo-calcaire qui est très bien drainé compte aussi de nombreux galets siliceux et calcaires.

RENDEMENT : 25hl/ha

VINIFICATION : Chaque cépage est ramassé manuellement, à maturité optimale et trié sur table.

Les raisins issus de vieilles vignes plantées sur nos plus beaux terroirs sont vinifiés en cuves tronconiques en bois pour favoriser une extraction douce et assouplir les tannins. Les vignes plus jeunes sont vinifiées en cuves inox afin de préserver un fruit croquant et une fraîcheur naturelle. Les premiers jours de fermentation, les remontages sont légers mais quotidiens ; ils sont ensuite suivis des pigeages. La température est maintenue à 24° C puis progressivement élevée à 28° durant les 3 semaines de lentes macérations. Après un élevage de 18 mois en foudre et en cuve inox, les assemblages soigneux et harmonieux donnent vie à Inédite.

DÉGUSTATION : Le vin s'habille d'une robe soutenue d'un joli grenat. Le nez s'ouvre sur des arômes de pêches blanches, de crème de cassis relevées par des notes truffées et légèrement vanillées. La bouche est ample, fraîche et séveuse avec une trame tannique élégante, fondue et soyeuse. La finale est longue sur des notes épicées et torrifiées. Inédite accompagnera parfaitement vos gibiers ou vos desserts au chocolat. Alain Dutournier – chef du Carré des Feuillants : restaurant \*\* – proposait de l'associer à une pintade.

GARDE : 8 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 18°C



DOMAINE  
DE  
LA CENDRILLON