

N°1 Rouge  
2012

# 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 cuvaison longue mais tout en doigté a permis d'extraire la quintessence de la Syrah, toute la richesse du Grenache et la profondeur du Mourvèdre.  
Au nez ce vin est à lui seul une ode aux senteurs de la garrigue, viennent ensuite des notes de poivre noir de tabac blond et s'ouvre enfin sur des accents de mûre.  
La bouche est ample, charnue, sans excès avec des tanins tendres. La finale est enlevée et d'une rare élégance.

GARDE : 10 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 18°C



DOMAINE  
DE  
LA CENDRILLON