

Vin de Pays d'Oc rouge 2021 L'Atypique domaine de la Cendrillon A.BIO

Cette cuvée comme le nom l'indique est un savant mélange de cépages rhodaniens pour la texture et le fruit, allié à la puissance et aux tons épicés de



Référence : 460612

Prix : 9.95 €

Descriptif :

Vin de Pays d'Oc rouge L'Atypique domaine de la Cendrillon A.BIO

Le Domaine de La Cendrillon(La Cendrillon est le nom d'un lieu-dit situé sur la commune d'Ornaisons, près de Narbonne),il se compose de 50 ha dont une quinzaine d'hectares de vignes jeunes de 2 à 15 ans d'âge, l'ensemble planté aux limites des terroirs de Fontfroide et de Boutenac.le domaine appartient à la Famille JOYEUX depuis 7 générations. De gros travaux ont été réalisés au chai,avec un apport de barrique(barriques bourguignonnes, des demi-muids et des petits foudres),des cuves thermo régulées et ainsi qu'un grand site de stockage . Un travail parcellaire est réalisé ,les vendages se font à la main, parcelle par parcelle, pour permettre à chacune d'exprimer son originalité. des apports organiques sont effectués, un travail en profondeur des sols est pratiqué, c'est tout naturellement que les vignes sont conduites en A.BIOLOGIQUE depuis 2013.Cette cuvée provient de terroirs de terres fraîches et profondes sur des alluvions récentes et les bords sablonneux de l'Orbieu pour les merlot, petit verdot et marselan,alors que pour la grenache et la syrah, sont implantées sur des sols argilo-calcaires des terrasses moyennes de l'Orbieu

notes de dégustation :

Cette cuvée comme le nom l'indique est un savant mélange de cépages rhodaniens pour la texture et le fruit, allié à la puissance et aux tons épicés des cépages bordelais

. Cet assemblage se pare d'une robe rubis lumineuse et offre des notes de mûre sauvage, de cerise et de réglisse. La bouche ample et charnue possède une structure équilibrée et des tannins élégants.

cépages : 40% Marselan (vieille vigne), 35% Merlot, 14 % Grenache (vieille vigne), 10% Syrah (vieille vigne), 1% Petit Verdot ,Les différents cépages sont récoltés à maturité optimale, égrappés et triés avant encuvage. Afin d'éviter toute trituration mécanique, la vendange est extraite des cuves et versée par gravité dans le pressoir. La macération ne dure que 12 jours et est réalisée à froid (20°C) afin de mettre en valeur le fruit naturel de la vendange. Les remontages sont quotidiens avant et en début de fermentation alcoolique. Pendant la fermentation, l'extraction douce est recherchée à l'aide de pigeages légers et de la maîtrise des températures. L'élevage en cuve dure ensuite 5 à 6 mois.

accords : apéritif dînatoire, viande rouge légère, plats conviviaux, grillades, plats estivaux légers, quiche tourangelle,

T°S: 14°C

G: 2 ans

[Lien vers la fiche du produit](#)