

Corbières Rouge' Cuvée N°1' Domaine de la Cendrillon A.BIO 2015

Le nez est une corbeille d'arômes très intense et complexe avec des notes de mûre, de café, de cacao, de poivre noir, de réglisse et des tons balsamiq



Référence : 460615

Prix : 39.40 €

Descriptif :

Corbières Rouge' Cuvée N°1' Domaine de la Cendrillon A.BIO 2015

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.Pour la cuvée N°1 une sélection drastique a été réalisée et comprend une parcelle de 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 Pecles,le rendement de cette cuvée est 25 hectolitres à l'hectare

notes de dégustation :

La robe est d'un grenat profond aux reflets violette. Le nez est une corbeille d'arômes très intense et complexe avec des notes de mûre, de café, de cacao, de poivre noir, de réglisse et des tons balsamiques à l'agitation. La bouche est gourmande, puissante, riche avec une texture soyeuse et délicate. La finale est délicate, fraîche, mentholée sur un fond d'épices douces et de moka. Cette cuvée surprend par sa complexité, sa finesse et son exceptionnelle fraîcheur. Cette cuvée est l'apogée et tout le savoir faire, la maîtrise, et l'accomplissement du

travail important du domaine.

cépages: 60% Mourvèdre (très vieilles vignes), 30% Syrah (très vieilles vignes), 10% Grenache (très vieilles vignes) ,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.

accords : filet de marcassin rôti,chevreuil sauce grand veneur,paëlla,chili con carne,viande en sauce,

T°S: 16- 18°C carafage 2 heures avant

G: 10 ans et +

[Lien vers la fiche du produit](#)