

Corbières Rouge cuvée inédite' 2017 Dom de la Cendrillon A.BIO

Sa robe est de couleur pourpre aux reflets bleutés. Au nez se dégagent des notes de fruits rouges très concentré telle que de la crème de cassis, des



Référence : 460618

Prix : 24.35 €

Descriptif :

Corbières Rouge cuvée inédite' 2017 Dom 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.Pour cette cuvée , les vignes sont issues de parcelles situées sur les terrasses hautes de l'Orbieu à l'abri du vent du nord, sur un sol argilo-calcaire bien drainé par des galets silicieux et calcaires. le rendement de cette cuvée est 25 hectolitres à l'hectare

notes de dégustation :

Sa robe est de couleur pourpre aux reflets bleutés. Au nez se dégagent des notes de fruits rouges très concentré telle que de la crème de cassis, des arômes de pêches blanches, de poivre blanc, de réglisse et de laurier, légèrement épicée. La bouche est complexe, avec du volume, des tanins fondus très souples, allant sur des notes sèveuses, de torréfaction.

cépages : 50 % de Grenache vignes de 30 ans, 40 % de syrah vignes de 15 ans, 5% de Mourvèdre, 5% de carignan vignes de + de 40 ans, vignes sont vinifiées en cuves en tronconiques en bois, les jeunes vignes sont vinifiées en cuves inox, les premiers jours des remontages sont effectuées quotidiennement puis suivis de pigeages. les T°C sont maintenues à 24°C puis lentement à 28°C pendant 3 semaines de lentes macérations. Après d'effectue 18 mois d'élevage en foudre et cuve inox

accords : pot au feu, langue de boeuf braisée, tripous, estouffade de boeuf provençale, oie à l'Alsacienne, Aligot

T°S: 16°C carafage

G: 2027

[Lien vers la fiche du produit](#)