

Corbières 2019 rouge 'cuvée l'Essentielle' Domaine de la CENDRILLON A. BIO

Au nez on découvre une très belle maturité, avec des arômes de fruits rouges des bois(framboise, fraise) avec des notes surmuries allant sur le cassi



Référence : 460613

Prix : 14.35 €

Descriptif :

Corbières 2019 rouge 'cuvée L'Essentielle ' 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.Pour cette cuvée , les vignes sont issues de parcelles situées sur les terrasses moyennes et hautes de l'Orbieu, à 50 m d'altitude, sur un sol sablo-argileux, profond et bien drainé par des galets calcaires.

notes de dégustation :

Au nez on découvre une très belle maturité, avec des arômes de fruits rouges des bois(framboise, fraise) avec des notes surmuries allant sur le cassis, et le moka. En bouche , nous avons de la délicatesse, des tannins très souples , avec une finale finement boisée .

cépages : 40% syrah, 30% grenache vieilles vignes,30% Carignan vieille vigne, sur sol à 50 m d'altitude,composé d'un mélange sablo-argileux, profond et bien drainé par des galets calcaires. Les remontages sont quotidiens avant et endébut de fermentation alcoolique.Pendant la fermentation, l'extraction douce est recherchée à l'aide de pigeages et de la maîtrise des températures (22°C). La cuvaison s'étend alors sur 15 jours puis la vendange est extraite des cuves et versée par gravité dans le pressoir afin d'éviter toute trituration mécanique. L'élevage a lieu encuves pendantune durée d'un an.

accords : pâté , terrines aligot, carré d'agneau, civet de lièvre, tripoux, magret de canard grillé

T°S: 16°C

G: 5 ans

[Lien vers la fiche du produit](#)