

Atypique Rouge
2016

Atypique

IGP Oc Rouge

CÉPAGES : 31 % Marselan, 29% Merlot, 23% Mourvèdre, 16% Grenache, 1% Petit Verdot

TERROIR : Le Merlot, le Petit Verdot et le Marselan, qui affectionnent les terres fraîches et profondes, sont plantés sur les alluvions récentes et les bords sablo-limoneux de l'Orbieu. Le grenache et la Syrah sont implantés sur les sols argilo-calcaires des terrasses moyennes de l'Orbieu.

RENDEMENT : 35hl/ha

VINIFICATION : 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.

DÉGUSTATION : Cette robe de velour rubis intense traduit à la perfection la qualité de cette cuvée.
Le nez est puissant, chaleureux épicé, avec des notes de fruits mûrs.
La bouche est charnue, enlevée aux tannins soyeux.
Un vin jeune mais qui ne manque pas de personnalité.

GARDE : 3 ans.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 18°C



DOMAINE
DE
LA CENDRILLON