

Classique Rouge
2014

Classique

Corbières Rouge

CÉPAGES : 45% Grenache, 40 % Syrah, 15% Mourvèdre

TERROIR : Les vignes sont implantées 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.

RENDEMENT : 30hl/ha

VINIFICATION : Les différents cépages sont récoltés à maturité optimale, égrappés et triés avant encuvage.
Les remontages sont quotidiens avant et en début 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 en cuves pendant une durée d'un an.

DÉGUSTATION : C'est une cuvée remarquable dans ce millésime, d'un rouge rubis profond, elle propose une palette aromatique très variée qui oscille entre fruits rouges, fruits noirs, épices et notes balsamiques.
La bouche n'est pas en reste, suave et onctueuse avec une touche mentholée rafraîchissante en finale.
Cette cuvée classique se révélera avec une cuisine méditerranéenne.

GARDE : 5 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 16°C



DOMAINE
DE
LA CENDRILLON