

Inédite Rouge
2012

Inédite

Corbières Rouge

CÉPAGES : 50 % Syrah, 30 % Grenache, 20 % Mourvèdre

TERROIR : Les vignes sont implantées sur les terrasses hautes de l'Orbieu à l'abri du vent du Nord. Ce terroir argilo-calcaire qui est très bien drainé compte aussi de nombreux galets siliceux et calcaires.

RENDEMENT : 25hl/ha

VINIFICATION : Chaque cépage est ramassé manuellement, à maturité optimale et trié sur table.

Les raisins issus de vieilles vignes plantées sur nos plus beaux terroirs sont vinifiés en cuves tronconiques en bois pour favoriser une extraction douce et assouplir les tannins. Les vignes les plus jeunes sont vinifiées en cuve inox afin de préserver un fruit croquant et une fraîcheur naturelle. Les premiers jours de fermentation, les remontages sont légers mais quotidiens ; ils sont ensuite suivis des pigeages. La température est maintenue à 24° C puis progressivement élevée à 28° C durant les trois semaines de lentes macérations. Après un élevage de 18 mois en foudre et en cuve inox, les assemblages soigneux et harmonieux donnent vie à Inédite.

DÉGUSTATION : Robe pourpre éclatante aux reflets cerises. Le nez, complexe, révèle des arômes épicés, de pain grillé, de fruits rouges et des notes de muguet. En bouche, l'attaque est fraîche, le vin est soyeux et équilibré, les tanins présents et parfaitement intégrés.

A déguster en accompagnement d'un mijoté de veau aux morilles et son risotto.

GARDE : 8 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 18°C



DOMAINE
DE
LA CENDRILLON