



ROUGE COUP DE FoudRES 2015

A.O.P. Côtes de Provence

VIN BIOLOGIQUE CRU CLASSÉ

Climatologie :

Après un hiver assez pluvieux reconstituant en grande partie les réserves hydriques du sol, le printemps fût moyennement arrosé et l'été incroyablement chaud et sec. Les vignes, bien qu'ayant souffert de la chaleur et du stress hydrique, ont produit une vendange de très belle qualité en quantité normale.

Sol :

Argilo-gréseux caillouteux de couleur rouge lie de vin, particulièrement bien drainant qui favorise la production de vins de qualité.

Cépages :

Les vignes sélectionnées sont d'un âge moyen de 35 ans. Ce vin est constitué pour 50% de Syrah, 20% de Grenache, pour 15% de Mourvèdre, et pour 15% de Carignan.

Vendange :

Après un suivi rigoureux des maturités, les vendanges manuelles sont déclenchées quand les maturités phénoliques sont à l'optimum afin de préserver les arômes et les tannins. On choisit pour cette cuvée des cépages riches en arômes et des raisins issus de vieilles vignes sélectionnées par nos soins.

Vinification :

Toutes les étapes de la vinification se font sous contrôle des températures et chaque cépage est vinifié séparément afin de respecter la maturité et le développement de chacun.

Après égrappage, on effectue une macération à froid pendant 2 à 3 jours afin d'extraire les meilleurs arômes. Le moût (peau, pépins, et jus) est ensuite mis à fermenter durant une dizaine de jours. La cuvaison, lente et longue (environ un mois) avec dégustation quotidienne, permet de rendre les tanins plus souples, et de les arrondir.

Elevage :

Les vins assemblés sont logés dans des foudres de chênes (gros fûts contenant entre 50 et 90 hectolitres de vins) pendant 24 mois environ.

Conseil de dégustation :

Robe grenat assez profonde à reflets tuilés. Nez complexe, épicé, café, moka, de sauce soja avec une pointe de cuir. Attaque franche, structure enveloppante, harmonieuse et d'une belle longueur pour finir sur des notes cerises, griottes, de tabac et bâton de réglisse.

Ces Arômes de fruits noirs, de réglisse et de « cuivrés » font de ce vin un parfait accompagnateur de vos repas de viandes en sauce, notamment les gibiers et les plats régionaux. Il est à boire dès maintenant.

