DOMAINE

LA CENDRILLON

LANGUEDOC - AOP *Corbières*

CUVEE ESSENTIELLE

2016 AOP CORBIÈRES ROUGE

CÉPAGES: 65 % Syrah, 35% Mourvèdre

VIGNES: SYRAH : Vignes René (Terrasses de Lézignan, terroir d'alluvions du Quaternaire faites d'argile rouge et de galets roulés calcaires). MOURVEDRE : Vignes Cendrillon (Côteaux du Pech, exposés à l'ouest. Sables argilo-calcaires.)

RENDEMENT: 30 hl/ha

VINIFICATION: Chaque parcelle est soigneusement vendangée à la main à maturité optimale. Un premier tri réalisé à la vigne et un deuxième avant encuvage permettent d'obtenir une matière première d'exception. La fermentation alcoolique se déroule doucement de façon à exprimer le potentiel de chaque cépage. A l'aide de la dégustation les opérations d'extraction se décident quotidiennement pour obtenir l'équilibre parfait entre fruit, fraîcheur et structure tannique. La fermentation malolactique se fait naturellement après une quinzaine de jours de macération à chaud sur lies.

ELEVAGE: Cuve béton pendant 24 mois.

DÉGUSTATION: Robe rubis éclatant. Le nez est riche, gourmand et fruité mêlant les arômes de fraise et framboise avec de subtiles notes de cassis et petites baies noires. La bouche est ample, généreuse, croquante avec des tannins présents et bien fondus.

GARDE: 5 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 16°

Notes et Critiques

- 1 étoile, Vin très réussi, Guide Hachette des Vins (08/2019)
- 95 pts, Médaille d'Or, International Wine Challenge (11/2019)