

Cuvée Gilbert

Rond aux arômes de fruits rouges et de chocolat.



Appellation : Pays d'Oc IGP.

Culture : En lutte raisonnée dans le respect des sols et de la biodiversité.

Terroir : Sols argilo-calcaires du Pliocène sur galets de silex en zone climatique précoce. Agriculture raisonnée.

Vinification : Récolte matinale. Egrappage à 100%. Inertage au CO2 pour éviter l'adjonction de sulfites. Fermentation alcoolique à 25°-27°C pendant 30-35 jours avec 2 remontages par jour et 1 délestage par semaine. Micro-oxygénisation avec microbulleur. Saignée (80%) et pressurage doux (2h) avec séparation des vins de presses. Ensemencement de la fermentation malolactique avec les vins de première presse.

Elevage : En cuve époxy pendant 8 mois puis stockage en bouteilles dans un chai climatisé (10°) et humidifié (50%) pendant 12 mois.

Cépages : 33% Merlot, 33% Cabernet-Sauvignon & 33% Syrah.

Dégustation :

Robe : Robe soutenue d'un rouge brillant.

Nez : Nez de fruits rouges mûrs (cassis, myrtille), notes de réglisse et de truffe.

Bouche : Bonne attaque et longueur en bouche. Des saveurs intenses de prune, de cacao, de poivre et de coriandre confèrent une originalité à ce vin souple, rond et gourmand, complexe et équilibré.

Notre conseil : Jambon de Parme, viandes grillées (côte de bœuf), viandes en sauce (gardianne de taureau), magret de canard, légumes farcis, caviar, mets asiatiques, fromages frais, dattes, nougats, ...

Température de service : Entre 15° et 17°C.

Conservation : 7 à 10 ans.

Conditionnement : Bouteille 75cl (Carton de 6) / Magnum 150cl (Carton de 6).

Médailles et autres récompenses :

Médaille de Bronze au Concours des GRANDS VINS DU LANGUEDOC ROUSSILLON 2004 (Mill. 2002).

Sélectionné à la Vente aux Enchères des GRANDS VINS DU LANGUEDOC ROUSSILLON 2007 (Mill.2005).

Médaille Collection au Concours des VINS DE PAYS D'OC 2008 (Millésime 2005).

Médaille Collection au Concours des VINS DE PAYS D'OC 2009 (Millésime 2007).

Médaille de Bronze au Concours des GRANDS VINS DU LANGUEDOC ROUSSILLON 2007 (Millésime 2004).

Guide GILBERT ET GAILLARD 2010, millésime 2007 noté 83/100.

Originalité