

Cuvée Patricia

Racé aux arômes subtils de fruits mûrs et de vanille



Appellation : Pays d'Oc IGP.

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

Terroir : Sols argilo calcaires pierreux et sols argilo graveleux acides dans zone climatique chaude et sèche produisant des vins denses et aromatiques. 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 presses.

Ensemencement de la fermentation malolactique avec les vins de presse.

Elevage : En barriques bordelaises (chêne français) pendant 12 mois dans un chai à barriques tenu à température ambiante (10°) et humidification stable (70% d'humidité) puis stockage en bouteilles dans un chai climatisé (10°) et humidifié (50%) pendant 12 mois.

Cépages : 50% Cabernet-Sauvignon et 50% Merlot.

Dégustation :

Robe : Robe d'un rouge pourpre intense.

Nez : Des arômes concentrés de fruits rouges confiturés, de caramel et de pain d'épice dominant. Ce nez gourmand aux nuances vanillées est d'une grande douceur.

Bouche : Des saveurs de fruits noirs confits assorties de notes de pain grillé donnent longueur et souplesse à ce vin ample et structuré aux tannins veloutés, superbement équilibré. La rémanence aromatique s'achève sur des sensations délicates de fruits vanillés.

Notre conseil : Viandes rouges cuisinées en sauce (daube de sanglier, cerf sauce Grand Veneur), chapons, poulardes aux truffes, magrets de canard au miel, légumes farcis, fromages affinés, tarte aux pruneaux...

Température de service : Entre 17° et 19°C. A décanter.

Conservation : 10 ans.

Conditionnement : Bouteille 75cl (Carton de 6).

Médailles et autres récompenses :

Médaille d'Or au Concours National du VIGNERON INDEPENDANTS 2005.

Médaille de Bronze au Concours des VIGNERONS INDEPENDANTS 2006.

Médaille d'Argent aux VINALIES INTERNATIONALES 2005, 2006 et 2007.

Médaille d'Argent au Concours MONDIAL DE BRUXELLES 2006.

Médaille d'Or au Concours des GRANDS VINS DU LANGUEDOC ROUSSILLON en 2007.

Médaille de Bronze au Concours International WINE STYLE ASIA AWARD 2007.

Médaille au concours International au DECANTER WORLD WINE AWARDS 2008 (Millésime 2005).

Médaille d'Or au concours international du TOP 100 des Vins de Pays 2008 (Millésime 2005).

Médaille d'Argent au Concours des VIGNERONS INDEPENDANTS 2010.

Guide GILBERT ET GAILLARD 2010, millésime 2006 noté 87/100.

Caractère