

Domaine Garrabou "Le Salsous" (pinot noir) rouge 2019



Prix du produit :

84,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC

Vigneron(ne): Frédéric GARRABOU

Millésime: 2019

Appellation: IGP Haute Vallée de l'Aude

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: "xxx" non certifié

Cuvée: Le Salsous

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 13

Description brève du produit :

Très jolie cuvée 100% pinot noir "sudiste mais bien frais", vinifiée "à la bourguignonne" dans des fûts originaire de Bourgogne. Quelques milliers de bouteilles produites seulement. Très belle trouvaille en conversion bio !

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE GARRABOU

+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK Domaine Garrabou "Le Salsous" (pinot noir) rouge 2019

Fiche technique rédigée par le domaine :

Appellation : IGP Haute Vallée de l'Aude (une micro-IGP qui se distingue de l'IGP "pays d'Oc" par un terroir plus en altitude et plus argilo-calcaire, d'où des similitudes avec la bourgogne et la présence de pinot noir)

Cuvée : Le Salsous

Cépage : 100% pinot noir

Terroir : Parcelle unique "Le Salsous", exposée Nord-Ouest en altitude (milieu de coteau) sur des terres argilo-calcaires comparables à la bourgogne, d'où le choix du cépage pinot noir (un cépage qui est très exigeant, et qui ne supporte pas la sur-maturité). C'est un terroir complexe, frais, avec une bonne capacité de rétention en eau afin d'avoir une maturité optimale tout en gardant beaucoup de fraîcheur et de vivacité.

Mode cultural : Viticulture biologique (label CAB "Conversion en Agriculture Biologique"). Priorité à l'observation, à la prophylaxie (favoriser toutes les méthodes culturales afin de maintenir un climat défavorable à l'installation des maladies). Taille Guyot simple, épamprage manuel, ébourgeonnage, 1er rognage le plus tard possible, léger effeuillage... Travail du sol total. Zéro herbicides.

Vinification : Vendanges manuelles à maturité optimale. Vinification fortement inspirée des pratiques bourguignonnes. Encuvage en vendanges entières sous atmosphère inerte (inspiration bourguignonne). Macération pré-fermentaire à froid. Fermentation alcoolique avec pigeages journaliers. Température de fermentation comprise entre 25 et 32°C. Macération post-fermentaire de 3 semaines avec pigeages journaliers pilotés par la dégustation. Pressurage et entonnage des vins après un léger soutirage. Fermentation malolactique en barriques de 500 litres. Elevage 9 mois sur lies totales et bâtonnage régulier. 12,7%Vol.

Dégustation : Couleur rouge cerise avec des reflets violacés. Le nez est intense, complexe caractérisé par la griotte, les épices, une légère note boisée et beaucoup de fruit. L'attaque en bouche est droite, nette et riche. On retrouve ce caractère complexe, légèrement fumé avec un côté cerise acidulée. Le milieu de bouche est plein, intense avec des tanins fermes mais déjà bien enrobés. La finale est longue et complexe.