

Domaine Garrabou "Le Gouffre du Diable" (malbec) rouge 2022



Prix du produit :

114,00 €

caractéristiques du produit :

Région: LANGUEDOC
Vigneron(ne): Frédéric GARRABOU
Millésime: 2022
Appellation: IGP Haute Vallée de l'Aude
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Mode de culture: "xxx" non certifié
Cuvée: Le Gouffre du Diable
Cépage dominant: malbec
Alcool (%/vol.): 14

Description brève du produit :

C'est le GRAND VIN rouge du domaine, 100% malbec, produit en très faibles quantités. Frédéric Garrabou y tient comme à la prunelle de ses yeux, et ne le vend pas à n'importe qui ! Attention, destiné à la garde, ce 2022 est bien trop jeune en 2023, date de sa sortie.

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE GARRABOU + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Commentaires sur ce

Domaine Garrabou "Le Gouffre du Diable" (malbec) rouge 2022

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)

Cépage : 100% malbec

Terroir : La parcelle "Le Gouffre Du Diable" est situé sur un coteau exposé plein sud. Le sol est majoritairement composé de cailloux et d'éboulis avec très peu de terre. Le terroir est frais et complexe par la nature du sol et par microclimat qui descend des Pyrénées et apporte de la fraîcheur. Cette typicité permet à la vigne une maturité optimale tout en gardant un très bon équilibre et de bonnes acidités.

Mode cultural : viticulture 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.

Dégustation : Couleur rouge pourpre intense, profond avec des reflets violacés.

Le nez est intense, complexe caractérisé par des notes épicées se mêlant avec des notes de violettes et de petits fruits noir avec enfin une légère note boisée qui apporte de la complexité. L'attaque en bouche est droite, nette et riche. On retrouve ce caractère complexe, légèrement fumé avec un côté profond et dense. Le milieu de bouche est plein, intense avec des tanins fermes mais déjà bien enrobés. La finale est longue et complexe.