

GARDIOLE 2007



Sylvain BAUMANN

3 rue Neuve

11200 BIZANET

Tél : +33 (0)6.14.47.73.66

Vdp de l' Aude Rouge - CARIGNAN - GRENACHE 2007

Terroir & Cépages :

3 parcelles sur 3 terroirs différents ; surface totale : 1.80 hectares

- GRENACHE NOIR d'env. 40 ans sur terroir sablo argileux exposé SUD / S.EST
- CARIGNAN NOIR 55 ANS sur un coteau sablo limoneux avec dalles calcaires plus ou moins affleurantes. 30% de cette parcelle est sur un terroir plus profond.

Rendements : 10 à 40 hl/ha.

Conduite du vignoble :

L'essentiel des tâches s'effectue de façon manuelle (traitement, récolte, pressurage)

Cela permet un « raisonnement à la souche » : ébourgeonnage sévère en adéquation avec le sol et le potentiel de chaque pied de vigne ; effeuillage et vendanges en vert garantissent un bon état sanitaire ; Les traitements sont effectués avec une machine à dos pour un meilleur positionnement des produits permettant une diminution des doses de 75 %.

Récolte & Vinification :

Récolte manuelle, grappe entières, en caisses : pas de foulage, pas d'égrappage, macération carbonique stricte.

Pas de levurage ; fermentations naturelles pour exprimer au mieux le potentiel du terroir.

Pressurage avec un vieux pressoir manuel à cage en bois. Aucune rebèche.

Deux soutirages permettent d'épurer le vin qui ne subit ni collage, ni filtration avant la mise en bouteille.

Il est possible qu'un léger dépôt apparaisse au cours du vieillissement.

Notes de dégustation et conseils du Sommelier :

ASSEMBLAGE DE 85 % de CARIGNAN et 15 % de GRENACHE.

Vin riche, puissant et chaleureux. La macération carbonique apporte des notes persistantes de fruits mûrs en nez et en bouche. L'absence de collage et de filtration laisse au vin toute sa souplesse tannique.

Accords Mets & Vins :

Ce vin accompagnera la cuisine méditerranéenne, votre barbecue.

Idéal avec des tapas, charcuterie, paella .