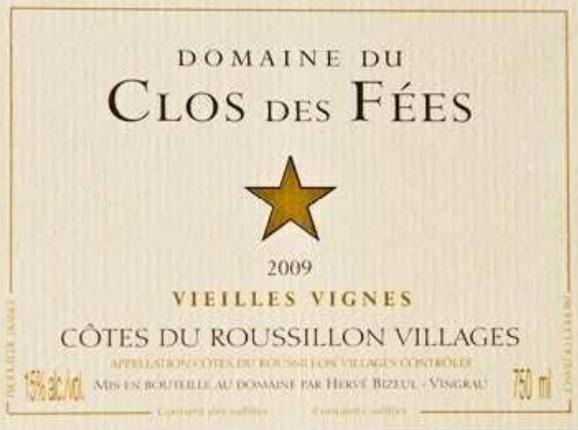


DOMAINE DU
CLOS DES FÉES



Vieilles Vignes rouge



Assemblage des plus vieilles vignes du domaine (50 à 100 ans) : 50 % Grenache et Lladoner Pelut, 35% Carignan, 15% Syrah. Terroirs argilo-calcaire, majorité de coteaux, pH > 9. Travail en vert important : taille en vert, ébourgeonnage, entrecoeurs, effeuillages. Vendanges de raisins à maturité parfaite. Tri à la vigne puis après égrappage. Transport des raisins en camion frigorifique. Courte macération pré-fermentaire en petites cuves inox, à basse température, avec pigeages et remontages quotidiens. Maîtrise des températures dans le chapeau pendant la phase fermentaire.

Macérations de 20 à 25 jours, extractions raisonnées, lentes et douces. Élevage 12 mois sans soutirage en barriques d'un vin et deux vins, complété d'une partie élevée en cuves béton traditionnelles. Mise en bouteille après affinage de 2 mois post assemblage. Vin naturellement concentré, mais sans excès, très aromatique. Le soyeux des tannins permet un plaisir immédiat mais le vin ne montre son vrai potentiel qu'après 3 ans en bouteilles. Idéal de garde : 5 à 10 ans.