

## LOU COUCARDIE ROUGE 2012



*J'ai voulu créer une grande bouteille qui réunirait mon idéal en matière de vin, le potentiel de mes terroirs et celui de mes cépages. Résolument méditerranéenne par la maturité de son fruit et ses épices, cette cuvée – à l'instar de la truffe – allie puissance et finesse. Elle ne ressemble à aucune autre !*

*Structuré et équilibré, le millésime 2012 est « classique ». Par certains côtés, il rappelle nos 2010. En sélectionnant uniquement les raisins de nos terroirs les plus calcaires, et en augmentant la part de grappes entières, nous avons encore amplifié le dynamisme et la minéralité de cette cuvée.*

**Terroir :** galets roulés & sable limoneux, galets et argile calcaire. AOC Costières de Nîmes.

**Cépages :** 49% Mourvèdre, 35% Grenache et 16% Syrah

### Travail du vignoble & de cave :

- o agriculture biologique certifiée
- o sélection de terroirs très calcaires et de vieilles vignes à petits rendements naturels
- o récolte manuelle avec tri et incorporation de grappes entières (30%)
- o macération pré-fermentaire à froid pour extraire le fruit
- o macérations longues (30 jours) avec pigeage manuel
- o fermentation malolactique en barriques d'un vin
- o élevage de 12 mois sur lies totales sans couverture SO<sub>2</sub>
- o mise en bouteille sans filtration

### Dégustation :

- o *Robe* : sombre presque noire
- o *Nez* : puissant, il fait preuve d'une extrême complexité où les arômes de fruits noirs, d'épices, d'eucalyptus et de vanille se mêlent en grande harmonie
- o *Bouche* : riche et veloutée, elle surprend par sa légèreté. La finale aérienne étire longuement la fraîcheur de son fruit et la qualité de son tannin

### Distinctions:

93- Jeb Dunnock, *Robert Parker's Wine Advocate*

**Garde :** il peut s'apprécier dès maintenant et les 12 ans qui suivent

**Accord Mets/Vin:** carafes 2 heures et servir entre 16 et 17°C



fromages	viandes	potager	herbes	cuisson	saucés
maroilles	gibier	choux	thym	étouffé	daube
munster	taureau	cèpes	romarin	braisé	à la moelle
boulette d'aven	mouton	cocos	origan	mijoté	champignon

MICHEL GASSIER

Château de Nages - Chemin des Canaux - 30132 Caissargues - tel: +33 (0)4 66 38 44 30  
email: info@michelgassier.com - [www.michelgassier.com](http://www.michelgassier.com) 