

Domaine de Coulorgues

cuvée « Les Prémices » 2016

IGP Cévennes

- Vigneron** Frédéric Kchouk (ancien sommelier passionné de viticulture)
- Terroirs** Grandes terrasses de loess calcaire au nord-est d'Uzes (30700)
Sol profond, riche et drainant à 180 mètres d'altitude permettant une juste maturation des raisins (pas de surmaturation)
et éboulis calcaire du Mont-Bouquet (30580), exposé sud-est
Sol argilo-calcaire très caillouteux, profond et drainant. Le vignoble est situé à 280 mètres d'altitude permettant une juste maturation des raisins.
- Culture** Taille courte en cordons de royat. Enherbement permanent, ébourgeonnage, effeuillage côté nord, palissage à 2 mètres pour les syrah et gobelet éventail pour les grenaches (écimage manuel des grenaches)
- Cépage** 60 % syrah – 40 % grenache (moyenne d'age 20 ans)
- Rendement** 40 hl/ha
- Vinification** Égrappage total, cuvaison d'environ 20 jours en cuve béton avec remontages et un délestage.
Le vin de goutte est élevé en barriques de 5 vins pendant 13 mois puis mise en bouteilles sans filtration. le vin de presse n'est utilisé dans cette cuvée.
- Dégustation** Couleur rubis intense et brillante. Le nez est ouvert et assez complexe, dominé par un mélange épices-ruits rouges frais et floral. En bouche, c'est un vin charnu et croquant, frais, dynamique et long en bouche.
Plaisir immédiat garanti !