

C CLOS CENTEILLES



ROUGE

C DE CENTEILLES
HORS DES SENTIERS BATTUS

A PROPOS DU C ROUGE

Le C de Centeilles est l'aboutissement d'une vie de vigneron : le temps de parcourir les anciennes vignes, marquer les cépages inconnus, les faire identifier, récupérer les bois, vérifier leurs états sanitaires puis les faire multiplier, voilà le prix à payer pour retrouver et replanter les anciens cépages languedociens.

Après plusieurs essais de vinification, cette cuvée est à même de révéler l'originalité de ces cépages oubliés : le Piquepoul Noir, le Riveirenc Noir, le Morastel Noir à jus blanc et l'Oeillade.

SA PERSONALITE

Ce vin, d'un beau rouge rubis à reflets violacés, exprime des arômes de framboise, de cerise griotte ainsi qu'un soupçon de réglisse et de garrigue. La bouche est ample, les tanins souples et fondus laissent place au fruit, le tout rehaussé d'une pointe de fraîcheur.



DONNEES TECHNIQUES

Classification:
AOC Minervois.

Encépagement:
Piquepoul Noir, Riveirenc Noir, Morastel Noir à jus blanc et Oeillade.

Viticulture:
Des rendements moyens de 40 hl/ha ; les raisins sont récoltés à des degrés supérieurs ou égaux à 13°5. Les vendanges sont manuelles et les vignes conduites dans le respect d'une agriculture durable. Le domaine est certifié HVE (Haute Valeur Environnementale).

Vinification:
Eraflage total, cuvaison en cuve ouverte, nombreux "pigeages" pendant la phase de fermentation, macération totale de 6 semaines (soit près de 5 semaines après achèvement de la fermentation alcoolique). Les jus de presse sont réincorporés au vin de goutte.

Elevage:
12 à 18 mois en cuves d'acier émaillé (surtout pas de bois pour cette cuvée).

Mariages gourmands:
Servi légèrement rafraîchi, le C de Centeilles accompagnera magnifiquement le gibier à plumes aux griottes et au thym ainsi que le cassoulet.

Habillage:
Bouteille 75 cl Bourguignonne modèle écologique avec bouchon en liège naturel.