

Tradition

2020

Certifié Agriculture Biologique FR-BIO-16

APPELLATION : Appellation Corbières Contrôlée

COMMUNE : 11360 Villeneuve les Corbières

TERROIR : 100% schistes et climat méditerranéen strict

CÉPAGES : Carignan 40 %, Grenache 60 %

CLIMAT ET CONDITIONS SPÉCIFIQUE DU MILLÉSIME :

Un hiver doux, avec de nombreux records de douceur enregistrés, notamment en février et des maximales parfois supérieures à 20 °C. Malgré quelques refroidissements ponctuels, nous n'avons pas connu de pic de froid durant cet hiver. L'hiver 2019-2020 est placé au 1er rang des hivers les plus chauds sur la période 1900-2020. Une diminution significative du nombre de jours de gel (-7jours).

Le Printemps 2020 a qu'en a lui, été plus arrosé avec plusieurs épisodes pluvieux intenses en Occitanie, un cumul des précipitations de 681mm (soit un peu plus de 20 % d'augmentation par rapport au cumul moyen).

VENDANGES : Les parcelles qui composent la Cuvée Pur Schistes ont été sélectionnées et récoltées entre le 25 septembre et le 19 octobre 2020.

Récolte : Vendanges manuelles avec double tri :
à la parcelle et au chai

Rendement : 30 hl/ha

VINIFICATION ET VIEILLISSEMENT

Vinification : Méthode traditionnelle, égrappé, fermentation avec température maîtrisée (22°C maximum) et fermentation malo-lactique sous marc.

Degré alcoolique : 14,5 % vol

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION ET ASSOCIATION :

Couleur pourpre vif, un nez typé macération carbonique avec des notes de fruits rouges allant de la groseille vers la mure de ronce et des tanins fins et ronds, quelques notes grillées après aération. Ce Fitou se boira dès maintenant et pendant encore 3 ans, il sera le partenaire idéal de vos volailles grillées, des fromages à pâtes pressées cuites, curry de légumes au lait de coco, risotto crémeux de graines de tournesol et de champignons, ravioles au pesto d'épinard et spiruline ... et bien d'autres encore !

TEMPS DE GARDE : 1 à 3 ans



Une authenticité naturelle qui se déguste!
ALBAN IZARD - VIGNERON



TRADITION

Alban Izard Vigneron



Domaine Lerys - 13 Avenue des Hautes-Corbières - 11360 Villeneuve-Les-Corbières
anais@domainelerys.com - 06.32.94.09.84
www.domainelerys.com

