

# BELOR

## 2016



Une authenticité naturelle qui se déguste !  
**ALBAN IZARD - VIGNERON**

**APPELLATION** : Appellation Fitou Contrôlée

**COMMUNE** : 11360 Villeneuve les Corbières (Haut Fitou)

**TERROIR** : 100% schistes et climat méditerranéen strict

**CÉPAGES** : 70% très vieux Carignans (120 ans en moyenne), 30% Syrah

**VENDANGES** : Les parcelles qui composent la Cuvée BELOR ont été sélectionnées et récoltées entre le 18 septembre et le 22 octobre 2016.

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

**Rendement** : 25 hl/ha

### VINIFICATION ET VIEILLISSEMENT

**Vinification** : Méthode traditionnelle (égrappé), fermentation à basse température

**Durée de macération** : cuvaison de 12 mois

**Élevage** : 100% du vin a été élevé en demi-muid pendant 6 mois

**Mise en bouteille** : Décembre 2020 en un seul lot

**Degré alcoolique** : 14,5 % vol

**Production** : 3 000 bouteilles

**COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION ET ASSOCIATION** : La cuvée Belor est notre particularité, elle est issue d'une folle aventure... Un temps de macération surprenant découlant de la passion de nos fruits.

A la foi élégant, riche et complexe ! Robe violacée, nez de fruits noirs sur mûris, de marc, d'épices et de garrigue. La bouche est structurée avec des tanins bien présents et très fins et une très grande longueur, une farandole d'arômes débutant sur le poivre, passant par le fruit confit et se terminant sur des notes d'affogato !

A boire dès maintenant mais pouvant encore vieillir, cette cuvée d'exception accompagnera vos plus belles tables, filet d'agneau en croûte de truffe sauce crémeuse, bonite aux pistaches et brocolis, betterave en duo de pommes à l'avocat et aux pousses de salade amères avec un sorbet à la moutarde verte, riz safrané aux piments et couscous de crucifères aux herbes ou encore vos fromages les plus affinés.

**TEMPS DE GARDE** : 10 à 15 ans



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