

LISE

millésime 2019

APPELLATION : Appellation Fitou Contrôlée

COMMUNE : 11360 Villeneuve les Corbières (Haut Fitou)

TERROIR : 100% schistes et climat méditerranéen strict

CÉPAGES : 70 % Carignan et 30% Syrah

CLIMAT ET CONDITIONS SPÉCIFIQUES DU MILLÉSIME :

Les conditions climatiques du millésime 2019 sont (enfin!) « normales », les quantités pluviométriques ont été remarquables, les conditions climatique estivales parfaites avec des journées chaudes et des nuits fraîches, la végétation n'a pas souffert et à pu apporté à ce millésime prometteur de beaux équilibres tant en acidité qu'en fruits.

VENDANGES : Les parcelles qui composent la Cuvée Lise ont été sélectionnées et récoltées entre le 18 septembre et le 10 octobre 2019.

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 22°C maximum et fermentation malo-lactique sous marc.

Élevage : Élevage en cuve et bouteilles

Mise en bouteille : Printemps 2019

Degré alcoolique : 14 % vol

Production : 3000 bouteilles

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION ET ASSOCIATION :

70 % Carignan - 30% Syrah - Sélection parcellaire et élevage en bouteille.

Un vin expressif et séduisant. Intense, structuré et équilibré !

Le disque est brillant, la robe d'un beau pourpre soutenu. La bouche se montre ample et fraîche, un jus de petits de fruits noirs bien murs, saupoudré d'extraits de garrigue, de thym et de laurier, olive noire en finale soulignée par une fine ligne minérale et par des tanins fins, soyeux et fondus.

Elle sera le compagnon idéal de vos plats les plus raffinés tels qu'un pigeon rôti aux aïelles, une noisette de chevreuil sauce grand veneur, des macarons de champignons à l'okara, un risotto au caviar d'aubergine au miel et au romarin ou encore des îles flottantes aux cèpes et aux morilles.

TEMPS DE GARDE : 7 à 10 ans



Domaine Lérys - 13 Avenue des Hautes-Corbières - 11360 Villeneuve-Les-Corbières
domlerys@gmail.com - 06.32.94.09.84 - www.domainelerys.com



Une authenticité naturelle qui se déguste!
ALBAN IZARD - VIGNERON

