

RESPELIDA

2022

Certifié Agriculture Biologique FR-BIO-16

APPELLATION : Appellation Fitou Contrôlée

COMMUNE : 11360 Villeneuve les Corbières (Haut Fitou)

TERROIR : 100% schistes et climat méditerranéen strict

CÉPAGES : Carignan 60 %, Grenache 20 %, Syrah 20 %

CLIMAT ET CONDITIONS SPÉCIFIQUE DU MILLÉSIME : Après un hiver sec, la pluie est finalement tombée au mois de mars, avec une bonne infiltration, pour atteindre un cumul de 250 mm. En parallèle, après la fraîcheur, les températures ont été largement supérieures aux normales de saison au mois de mai (+3,5°C !) ce qui classe le millésime 2022 parmi les trois plus chauds depuis 2015 (avec 2020 et 2017). Cela s'est traduit par un avancement extrêmement rapide des stades phénologiques. Ces conditions printanières ont permis une bonne minéralisation et ont favorisé le fonctionnement physiologique. On observe globalement un fort développement végétatif et de belles sorties de grappes. Toutefois, de l'eau et une nutrition minérale suffisante seront nécessaires afin de maintenir et soutenir le fonctionnement du végétal et le développement des grappes. Malgré une pluviométrie est très déficitaire ce millésime est l'un des plus qualitatif et quantitatif de la décennie.

VENDANGES : Les parcelles qui composent la Cuvée Respélida ont été sélectionnées et récoltées entre le 25 septembre et le 19 octobre 2022.

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

Rendement : 25 à 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 :

Respélida signifie renaissance en occitan, cette cuvée vient marquer le Domaine LérYS et son regain d'évolution, des actions durables et la certification en agriculture biologique qui se joignent aux vieilles vignes, modernité et authenticité se mêlent pour votre plus grand plaisir ! L'expression d'un terroir de Schistes d'exception.

Fin, frais et fruité, arômes de fruits rouges et noirs, de cerises noires.

Robe rouge intense, nez de fruits noirs. Bouche ronde et ample, au parfum de cassis, mûre écrasée, de cerises noires, épices et poivre en finale. Les tanins sont agréables et bien présents.

Ce Fitou pourra accompagner un agneau de lait rôti au thym, des aiguillettes de canard aux poivrons et au paprika, champignons grillés au poivre, antipasti légumes, bruschetta de foie gras et confiture de figues ou encore craquants d'Ossau Iraty et marmelade de griottes.

TEMPS DE GARDE : 5 à 8 ans



Une authenticité naturelle qui se déguste !
ALBAN IZARD - VIGNERON



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

