

ROGENC

2022

Certifié Agriculture Biologique FR-BIO-16



Une authenticité naturelle qui se déguste !
ALBAN IZARD - VIGNERON

APPELLATION : Appellation Corbières Contrôlée

COMMUNE : 11360 Villeneuve les Corbières

TERROIR : Argilo-calcaire et schistes avec climat méditerranéen strict

CÉPAGES : Carignan 40 %, Grenache 60 %

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 très déficitaire ce millésime est l'un des plus qualitatif et quantitatif de la décennie.

VENDANGES : Les parcelles qui composent la Cuvée Rogenc ont été sélectionnées et récoltées entre le 15 septembre et le 10 octobre 2022.

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 :

Rond, racé et frais ! Une expression combinée de deux terroirs : des argilo-calcaires, solides et celle plus fine et veloutée des schistes gris, un vin sur le fruit souple et rond.

Sa robe est "Rogenc", rougeâtre en Occitan, le nez présente de beaux fruits noirs, cassis et mûre.

La bouche, élégante, concentrée et ronde, légèrement acidulé donne l'impression de croquer dans une poignée de fruits rouges relevés de poivre, avec une belle fraîcheur en finale. Un vin expressif et dynamique.

Il accompagnera vos planches d'apéritifs dînatoires, charcuteries artisanales, bruschetta à la mousse de petits pois à la menthe, verrines de lentilles vertes et mousse de lard ou encore burger de poulet fermier en mignardises...

TEMPS DE GARDE : 1 à 3 ans



Domaine LérYS - 13 Avenue des Hautes-Corbières - 11360 Villeneuve-Les-Corbières

anais@domainelerys.com - 06.32.94.09.84

www.domainelerys.com

