Lo Grainet Rouge

2024

Une authenticité naturelle qui se déguste !
ALBAN IZARD - VIGNERON

APPELLATION : Vin de France

COMMUNE : 11360 Villeneuve les Corbières

TERROIR : 100% schistes et climat méditerranéen strict

CÉPAGES : 85 % Grenache noir – 15 % Syrah

CLIMAT ET CONDITIONS SPÉCIFIQUE DU MILLÉSIME : Un dérèglement climatique dans la continuité de 2022 et 2023. Records absolus de sècheresse et de température.
Des températures exceptionnelles : différence de + 1,3 °C par rapport à la normale 1991-2020, 2024 aura été la 11e année consécutive plus chaude que la normale.
2024 également marquée par un nouveau déficit pluviométrique comme en 2023 le cumul annuel des précipitations en 2024 n'atteindra pas 300 mm, avant nos vendanges 2024, et nous aurons ensuite un automne presque normal sur les précipitations…
Ce climat extrême a bien sur mis à mal nos ceps, certains n'y résistant pas… La récolte sera bien sur faible, (50% de perte) mais les raisins présents sont beaux, concentrés et plus que jamais typiques et expressifs de notre terroir !

VENDANGES : Les parcelles qui composent Lo Grainet Rouge ont été sélectionnées et récoltées entre le 18 et 25 septembre 2024.

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

Rendement : 30hl/ha

VINIFICATION ET VIEILLISSEMENT

Vinification : Vendange égrappée, encuvée pendant 7 jours entre 16 et 20°C et pressurage.
Fin des fermentations en phase liquide.

Élevage : Cuve et bouteilles

Mise en bouteille : Printemps 2025

Degré alcoolique : 13,5 % Vol

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION ET ASSOCIATION : Un vin rouge sur le fruit et la légèreté, très marqué par les fruits rouges particulièrement la fraise fraîche écrasée et soutenu par une belle fraîcheur, un vin de copain qui pourra se déguster si bien en apéritif qu'en mangeant vos plats estivaux légers et frais : Brochettes de magret aux myrtilles, salade fenouil, pêche, jambon cru ou seffa aux asperges et petits pois à la menthe.

TEMPS DE GARDE : A déguster dès maintenant.

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