LA CAVE AUX FIOLES

ALICE AU PAYS DES VERMEILS 2021

Le « Lledoner Pelut » cépage catalan, pour une cuvée Nature, solaire et complexe.

LE TERROIR

Le terroir de ces parcelles est composé de belles argiles ocres sur le plateau Karstique des Corbières. Les vignes sont réparties autour autour du Mas Vespeille (XIIème siècle) sur les contreforts des Corbières entre Rivesaltes et Salses-le-Château.

LES CEPAGES

Ce vin a été produit pour 75% à partir de raisins de « Lledoner Pelut ». Ce cépage, en voie de disparition a été crée en Catalogne. C'est un clone très ancien du Grenache noir, mieux adapté à nos terroir chaleureux. Le « Carignan », représente 25% de l'assemblage, il est emblématique du Languedoc produit peu et bon sur nos terrasses arides.

LA VINIFICATION

Vendanges manuelles le matin en cagettes de 11 kg. Tri manuel et égrappage de la vendange à la réception en cave.
Macération de 3 semaines en cuve . Remontages et pigeages alternés pour une extraction douce. Presse verticale et manuelle dans notre pressoir en bois ancien. Aucun intrant ou filtration durant la vinification. 3 grammes de souffre par hectolitre ajoutés à la mise en bouteille.





Carlos Badia
carlos@caveauxfioles.fr
+33 (0)628501410
site internet : www.caveauxfioles.fr

LE VIN

Ce vin riche est gorgé de fruit noirs bien mûrs. Ensuite des notes animales et de sous bois complètent la fin de bouche.
Un vin clairement sudiste et complexe. Vous régalera sur vos charcuteries, un magret de canard aux cerises, un gibier mariné ou encore un risotto aux champignons.

Degré : 14,5° vol

www.facebook.com/Caveauxfioles/

www.instagram.com/caveauxfioles/

Certifié Bio . Labellisé Méthode Nature par l'ANV. Pratiques Biodynamiques.

Domaine la Cave aux Fioles
Mas de la Joliette, route de Vingrau
66600 Espira-de-l'Agly