LA CAVE AUX FIOLES

Cavofiolis 2021

Nos plus beaux raisins, pour une très longue macération et un élevage en bonbonnes.



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 millésime est composé du Cépage Catalan « Lledoner Pelut » (clone du Grenache noir) a 100%. Chaque année nous sélectionnons les plus beaux raisins du millésime

LA VINIFICATION

Vendanges manuelles le matin en cagettes de 11 kg.
Macération de 4 mois en cuve égrappé. Pigeages durant la fermentation pour une extraction douce. Elevage durant 6 mois en barrique et en bonbonnes en verre à l'abri de la cave, ce qui a permis de dompter les tanins pour les affiner et les intégrer à la trame puissante de ce vin. Aucun intrant ou filtration durant la vinification.



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

LE VIN

Le nez exhale des notes de fruits noirs à l'eau de vie et de fruits cuisinés. L'attaque en bouche puissante développe des arômes de fruits rouges bien mûrs, d'épices et des notes torréfiées. Cette bouche très longue s'étire ensuite sur des notes d'épices douces et animales.
A déguster sur des belles pièces de boeuf, des plats à base de Gibier, ou des viandes mijotées sur des longues cuissons.

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