

LA CAVE AUX FIOLES

Mort aux cons 2021

*Quand une cuvée 100% Nature et provocatrice
s'embourgeoise en barrique*

LE TERROIR

Le terroir de ces parcelles est composé de belles argiles ocres sur le plateau Karstique des Corbières. Les vignes sont réparties 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 » (clône du Grenache noir) et de la Syrah de nos vieilles vignes.

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 manuelle verticale dans notre pressoir en bois. Fermentation malolactique en barrique puis élevage d'un an sous bois. Mise en bouteille en janvier 2023. Aucun intrant ou filtration durant toute la vinification.



Carlos Badia

carlos@caveauxfioles.fr

+33 (0)628501410

site internet : www.caveauxfioles.fr

LE VIN

Ce vin riche a l'attaque en bouche puissante exhale des arômes de fruits rouges bien mûrs et des notes toastées. La bouche s'étire ensuite sur des notes d'épices douces et animales. L'élevage sous bois a enrobé les tanins puissants pour les rendre plus « fréquentables ». Belle longueur toute en finesse et bien fondue.

A déguster sur 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