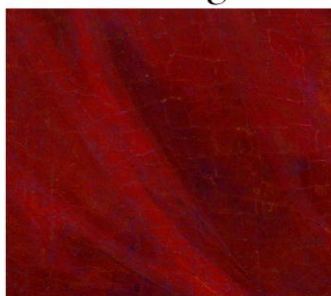




L'atelier vigneron



La Combe des cerisiers

La Combe des cerisiers - 2024	
Cépages	Syrah
Lieudit	Coumal des Ciriès, 350m
Indication géographique	IGP Côtes catalanes
Terroir	Sables issus de granite et de micashistes, coteau est-sud-est
Volume	9hl (1200 bouteilles)
Degré / pH	13,5% / 3,4
Type de vin	Rouge
Température de service	Entre 14°C et 18°C
Vinification	Raisins égrappés à la main, au crible (panneau de noisetier criblé de trous, posé sur la cuve), afin d'obtenir des baies intactes. Celles-ci sont noyées dans un jus de syrah déjà en fermentation. Macération jusqu'à l'éclatement des baies, pour extraire les arômes, la couleur et les tannins de la peau des baies, mais pas des pépins (ni des rafles). Remontages réguliers, pigeages manuels doux. Pressurage au pressoir manuel hydraulique. Elevage de huit mois dans quatre barriques de 2,25hl (et de 3-4 vins). Sans soufre ajouté.
Notes de dégustation	Robe brillante, rubis. Nez de griottes, caramel, tabac, qui évolue à l'ouverture vers l'eucalyptus. Bouche en fruits frais, tapenade. Tannins de cerise mûre, équilibre des acides. Longueur aromatique prometteuse.
Potentiel de garde	5-10 ans

L'atelier vigneron

Charles Gauthier-Marcil

20, grand' rue, Caramany, 66720, France

cgmarcil@gmail.com – @lateliervigneron

06 44 07 36 48