

Eidos

AOP Corbières

Rouge



Terroir

Terrasses du quaternaire avec gros galets roulés.
Exposition Sud/ Sud-Ouest.

Cépages

SYRAH : 80%
GRENACHE : 20 %
Âge moyen : 50 ans
Rendements moyens : 20 Hl / Ha



Vinification

Sélection des raisins provenant des vignes les plus âgées (45-50 ans) avec des rendements de 20 Hl/Ha.

Vendangés à l'optimum de l'équilibre sucre/acidité, les raisins sont cueillis manuellement en cagette de 10kg.

Après égrenage, les baies sont triées manuellement sur table de tri et encuvées après foulage. Température de vinification de 25° - 26°C pendant 10 jours.

Ensuite, la macération est faite par remontage quotidien à une température de 27° - 28°C pendant 2 à 3 semaines. Puis écoulage en fonction de la dégustation.

Elevé durant 12 mois dans des barriques bordelaises neuves en chêne français de 400 litres.

Après une filtration légère, le vin est mis en bouteille en une fois.



Notes de dégustation

Robe rouge violacé et intense.

Nez épicé, fumé, fruits rouges, mûres, cerises, cassis, cacao, réglisse.

Tanins bien présents mais fins et nobles.

Belle longueur.



Accords

Idéal pour accompagner les viandes rouges et gibiers.



Concours
Interprofessionnel des
Vins de Corbières 2021



Concours
International de
Lyon 2021



Concours Mondial
de Bruxelles
2019



Concours Agricole
de Paris
2018