

L'Optimée

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 : 35 Hl / Ha



Vinification

Sélection des raisins provenant des vignes les plus âgées (45-50 ans) avec des rendements de 35 Hl/Ha.

Vendangés à l'optimum de l'équilibre sucre/acidité, les raisins sont cueillis aux alentours de 13°-13,5° d'alcool potentiel.

Après égrappage et foulage, les raisins sont vinifiés avec la méthode traditionnelle.

Température de vinification de 28°C-30°C durant 15 à 18 jours.

Ensuite, macération avec remontage quotidien et écoulage selon dégustation.

Son élevage se fait en barrique bordelaise de chêne français durant 12 mois.

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



Notes de dégustation

Robe rouge foncé intense.

Nez épicé, fumé, fruits rouges, mûres, cerise cassis.

Tanins ronds et enrobés.

Belle longueur.

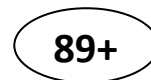


Accords

Accompagnera les viandes rouges et gibiers.



Concours Agricole
Paris 2020



Wine Advocate
2018