



Cuvée **LES CHIMERES**

Grenache noir 45%, Carignan noir 30%, Mourvèdre 25%

Millésime 2018

AOP Côtes du Roussillon Rouge

Production : 4934 Bouteilles

Le terroir :

Les sols sont constitués d'argiles rouges et jaunes mêlées d'éclats de calcite, caractéristique majeure du terroir des Aspres. Le site est préservé au milieu de la garrigue du plateau de Castelnuou, à 300 m d'altitude. Les vignes sont conduites en agriculture biologique et biodynamique pour respecter cet environnement.

Les fruits :

Les raisins destinés à la cuvée Les Chimères, sont issus d'une sélection des parcelles de Grenache Noir, Carignan et Mourvèdre. Ils sont vendangés à maturité optimale, pour conserver la gourmandise du fruit, tout en visant la maturité des tannins.

La vendange :

Les raisins sont récoltés en cagettes uniquement le matin, avant la chaleur de l'après midi. L'intégrité des fruits est ainsi préservée, jusqu'à l'encuvage. Un rigoureux tri des grappes est assuré par l'équipe de vendange au fur et à mesure de la cueillette.

La vinification :

Les raisins sont encuvés après éraflage, au fur et à mesure de la vendange, en respectant les sélections intra-parcellaires grâce à une batterie de cuves de capacité réduite (30hL). Au cours des vinifications, les modes d'extraction utilisés favorisent la douceur des actions. Les cuvaisons vont durer de 3 à 4 semaines. Ensuite, les vins nouveaux sont élevés en fûts de 500L, et sont soutirés et assemblés au rythme de leur évolution.

La dégustation :

La robe pourpre brillante très intense reflète déjà la richesse de la cuvée Les Chimères.

Le nez exprime des arômes de petits fruits rouges et noirs compotés, soutenus par de délicates notes de réglisse et de vanille. Le début de bouche enveloppant, est suivi d'une montée en puissance progressive de la structure tannique appelant à mesurer le potentiel de vieillissement des Chimères. Les fruits rouges et plus particulièrement la cerise et la griotte portent le vin une longueur toastée et finement épicée.

Température de service chambrée, entre 18 et 20°C.

Les accords mets-vin :

Les Chimères s'accorderont très bien avec des viandes de caractère, telles que des noix de chevreuil aux poires confites, un filet de canard aux cerises, ou simplement avec des tartines de tapenade noire.