

COLLECTION

HAUTES COLLINES ROUGE

MILLÉSIME 2019

43 % SYRAH

41 % GRENACHE

16 % CARIGNAN

À DÉGUSTER À 16-18°C

POTENTIEL DE GARDE 8-10 ANS



Oeil

La robe est brillante et limpide, aux tonalités rouge grenat et reflets violines, d'une belle viscosité et au disque plein et dense.

Nez

Le premier nez expressif et délicat, est évocateur de petits fruits noirs, de cerises griottes. A l'aération, l'intensité aromatique se renforce pour exprimer de subtiles et fines notes cacaotées et quelques touches fumées.

Bouche

Très franche et nette, le début de bouche est marqué par une belle tension et un joli équilibre fraîcheur/rondeur. La trame tannique est élégante et fine, bien accompagnée et d'une texture fondue. De fins amers viennent souligner une belle longueur en bouche au toucher velouté.

Les élégantes notes aromatiques se retrouvent en bouche et quelques notes de sous-bois viennent souligner l'ensemble.

Accords

Ravioles de daube au jus. Pintade rôtie aux chanterelles.

Magret de canard aux airelles.

Idée Veggie : Crumble de potimarron et châtaignes

LE MILLÉSIME 2019

Après un hiver et un printemps assez pluvieux, les nappes phréatiques, ainsi rechargées, ont pu faire face à un été particulièrement caniculaire, imposant aux vignes d'aller puiser profondément l'humidité pour éviter une contrainte et un stress hydrique important. Si les rendements, eu égard à cet été chaud, sont assez faibles, les raisins, d'une parfaite qualité, ont permis la naissance de très beaux rouges, promis à un très bel avenir et se dégustant déjà superbement.

VINIFICATION

Vendanges nocturnes. Double tri à la réception sur grappe entière et sur baies après égrappage total. Foulage. Encuvage direct et vinification par cépage. Macération pré fermentaire à froid pendant 5 jours et fermentation à 18-25°C de 20 à 25 jours. Elevage de 36 mois, adapté en fonction des cépages en cuves inox, béton et/ou foudres de chêne. Filtration légère avant mise en bouteille.

la Verrerie
CHATEAU