CIGALUS
IGP Pays d'Oc

Alma del lugar

Presentación

Domaine Cigalus disfruta de un clima mediterráneo ("de tipo semiárido con variante primaveral templada") cálido y soleado, lo que permite una maduración avanzada de todas las variedades de uva. La propiedad se cultiva según los preceptos de la agricultura biodinámica. La aridez del clima (baja pluviometría) se compensa con suelos profundos (sedimentos depositados por el Aussou, arroyo que delimita la propiedad), que acumulan durante más tiempo las precipitaciones invernales, pero cuya fertilidad está limitada por la presencia en el subsuelo de arenisca ligeramente calcárea que data del Campaniano (era secundaria, anterior a la formación de los Pirineos).

Vinificación y crianza

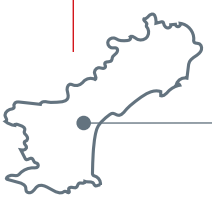
Desde el otoño de 2002, una parte del viñedo se gestiona de forma biodinámica. Para conseguir este resultado, se respetan dos principios fundamentales: el control de los rendimientos (25hl/ha) con viñas de más de 15 años, sin fertilización mineral nitrogenada, poda corta con cordón Royat, vendimia en verde; y una madurez óptima a través de unas condiciones sanitarias perfectas con clasificación de las uvas si es necesario, control clásico de la madurez, junto con análisis de polifenoles, y cata diaria de las bayas de cada parcela para activar la cosecha. Los vinos se colocan en barricas nuevas de 225 litros tras el final de la fermentación alcohólica y antes de la fermentación maloláctica, el trasiego y la mezcla. Se realiza una selección de toneleros para adaptar la elección del origen de la madera y el tipo de tostado a cada añada. El vino se conserva un mínimo de un año en la botella antes de su comercialización.

Notas de cata

Color rubí intenso con un matiz caoba. El bouquet grita frutas negras concentradas y muy maduras, especias tostadas y roble tostado. El paladar es exuberante y opulento con taninos aterciopelados. Los sabores a fruta negra - moras, cerezas negras y ciruelas - reaparecen con un complejo entramado empireumático que conduce a la menta.
El final es largo con un equilibrio perfecto.

Variedades de uvas

Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Grenache, Caladoc, Carignan



Para disfrutar a 16°C con carnes rojas asadas, aves en salsa o quesos maduros.

GÉRARD BERTRAND

https://es.gerard-bertrand.com/products/cigalus-blanc-vin-blanc-2019