

Rouge 2007



Degré 13,20 % vol.

Acidité Totale : 3,52 g/l

pH : 3,60

CHATEAU DE POURCIEUX

Côtes de Provence

Encépagement - Cette cuvée "classique" est issue d'un assemblage à majorité syrah, complété de grenache et de cabernet sauvignon. Notre volonté est d'élaborer un vin caractérisé par son «fruit», aux tanins présents mais sans excès, apte à être bu jeune, mais dont le vieillissement saura procurer de réelles satisfactions.

Sol - Argilo-calcaire, caillouteux, exposé sud en coteau et restanques.

Climat - Très méditerranéen, tempéré par une altitude de 300 m et la présence de la Sainte-Victoire, barrière rocheuse qui protège notre vignoble des excès du Mistral et des rigueurs de l'hiver.

Rendement - Normal pour notre terroir, situé entre 40 et 45 hl / ha.

Vendange - Mécanisée, à l'aide d'une vendangeuse BRAUD 2420 équipée de la dernière tête de récolte, respectant ainsi parfaitement la vigne et le raisin.

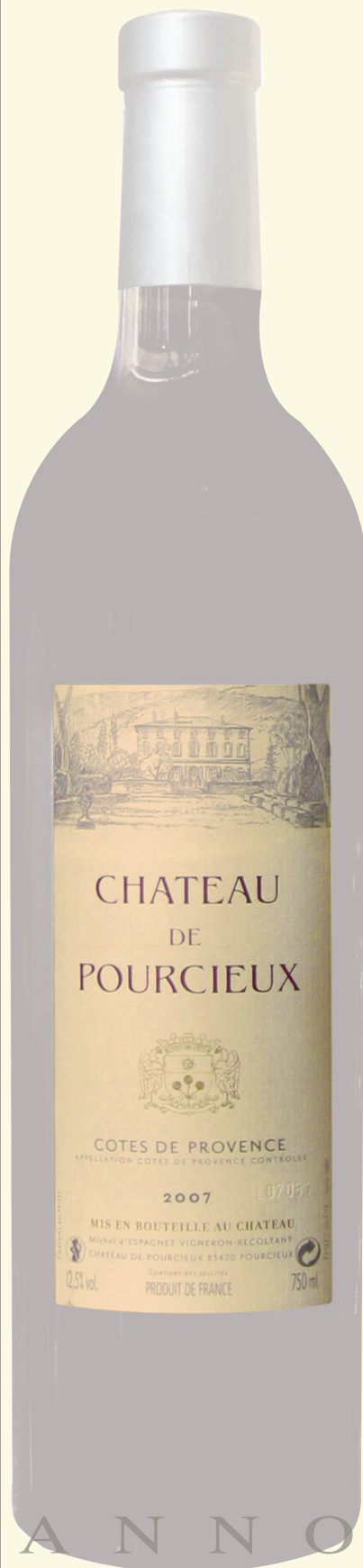
Vinification - Comme il est d'usage pour un vin rouge. La fermentation alcoolique dure une douzaine de jours, avec des remontages quotidiens, afin d'obtenir une parfaite extraction des matières colorantes et des anthocyanes. La température est maintenue entre 25 et 30° C. Viennent ensuite les opérations de soutirage et de pressurage. Les presses sont partiellement réintégrées au jus de goutte. La fermentation malolactique s'effectue entre novembre et décembre.

Élevage - En cuve, jusqu'à la mise en bouteille un an plus tard.

Commentaire de dégustation effectué par notre œnologue B. TOURREL.

Ce vin est de couleur rouge grenat intense aux reflets rubis. Le nez est puissant et gourmand avec des notes de cassis, de mûre, de myrtille et des parfums de garrigue. En bouche, il présente une belle structure avec des tanins élégants, encore un peu fermes. C'est un vin généreux, avec une finale ample et longue, soulignée par des notes de poivre blanc et de gingembre qui laissent une impression de fraîcheur en finale. Un vin typique de son terroir de la Sainte-Victoire.

Remarques - Vous l'apprécierez sur des viandes rouges, de la charcuterie ou avec un bon plateau de fromages.



A N N O D O M I N I 1 5 1 9