



LA C.S.G.

VIN DE FRANCE CARIGNAN, SYRAH, GRENACHE

Un vin généreux et agréablement fruité.

TERROIR : LE COTEAU DE STE-ANNE À LÉZIGNAN-CORBIÈRES

Sur cette parcelle, ce sont les diverses expositions et la profondeur du sol, qui vont déterminer le choix du cépage. En haut de versant, on retrouve le Grenache et le Carignan, sur un sol mince composé de conglomérat et de grès. Sur le bas de versant, implanté en Syrah, le sol est plus profond car il bénéficie des éléments descendus par gravité : eau, limons, argiles, sables et graviers.

VITICULTURE

Labour des sols, protection phytosanitaire raisonnée (respect des équilibres, protection des auxiliaires). Palissage pour la Syrah, végétation libre pour le Carignan et Grenache. Pratiques culturales adaptées au millésime et visant à assurer l'équilibre des souches.

VINIFICATION

Tri à l'arrivée en cave. Eraflage 100%. Macération traditionnelle longue (pigeage). Température maxi 30°. Cuvaison 35 jours.

ÉLEVAGE

En cuve inox pour préserver le caractère fruité du vin. 3 soutirages avec aération.

DÉGUSTATION

Une robe rouge profond aux reflets violets. Un nez puissant de fruits noirs et de réglisse. Une bouche très dense et persistante. Température de service 18 à 20°, garde 2 ans. A déguster sur grillade de viandes, charcuteries, fromages.

Millésime : 2017

Terroir : Molasse de Carcassonne

Appellation : Vin de France rouge

Rendement : 70 hl/hectare

Cépages : Carignan 40% Syrah 40% Grenache 20%

Alc/Vol. : 13,5%