



DOMAINE
LA CENDRILLON

LANGUEDOC - AOP *Corbières*

CUVEE ATYPIQUE

2019 IGP PAYS D'OC



CÉPAGES: 40% Marselan, 30% Merlot, 30 % Mourvèdre

VIGNES: Vignes Rives de l'Orbieu (Le Marselan et le Merlot, qui affectionnent les terres fraîches et profondes, sont plantés sur les alluvions récentes et les bords sablo-limoneux de l'Orbieu. Le Mourvèdre est planté plus loin des rives, sur des sols argilo sédimentaires.)

RENDEMENT: 35 hl/ha

VINIFICATION: Vendanges début septembre. Chaque cépage est récolté à maturité optimale, égrappé et trié avant encuvage. Pas d'ajout de sulfites sur la vendange ni pendant la vinification. Fermentation à basse température en cuve inox. Remontages quotidiens avant et en début de fermentation alcoolique.

ELEVAGE: Cuve béton pendant 9 mois.

DÉGUSTATION: Robe rubis lumineuse. Le nez offre des notes de mûre sauvage, de cerise, d'épices et de réglisse. La bouche ample et charnue possède une structure équilibrée et des tannins élégants.

GARDE: 3 ans

TEMPÉRATURE DE SERVICE: 18°

NOTES ET CRITIQUES

- 2018, Médaille d'Argent, Concours Général Agricole de Paris (02/2020)
- 2018, Médaille de Bronze, International Wine Challenge (11/2019)

