

Echappée Belle 2018

IGP Côtes du Brian

Robe rouge pourpre puissant. Le millésime 2018 fût très arrosé au printemps, suivi d'un été sec et chaud, un orage le 15 août, puis un automne sec jusqu'au mois d'octobre. Ceci a permis à notre vieux carignan en sélection massale de résister aux maladies du printemps humide, puis de murir tranquillement jusqu'à sa cueillette. Le nez typique de ce vin lorsqu'il est jeune est toujours au rendez-vous. Floral, fruité, épicé.... puissant. L'attaque en bouche est dense, les tannins sont déjà bien fondus et la fraîcheur du millésime 2018 s'exprime parfaitement. Notre vieux Carignan fidèle à ses habitudes, reflète encore une fois l'incarnation du tempérament méditerranéen et de la typicité de nos garrigues du Languedoc.

Millésime  
2018

Cépages :  
100 % carignan

Ce vin est issu d'un îlot de vignes de Carignan plantées en 1890. Cela fait 125 ans que ces ceps de vigne (replantés avec les mêmes bois pour les quelques mortalités sur les 120 ans) nous donnent des raisins parfaitement adaptés à leur environnement. Ni la sécheresse, ni les maladies ne viennent altérer la qualité de ces raisins représentatifs d'une véritable authenticité locale.

Rendement  
40 HL / Ha

Degré  
14.5% alc. /vol

Terroir  
Argilo calcaire

Vinification

Récolte manuelle en caissettes. Les raisins sont ensuite éraflés et non foulés avant d'être encuvés. La fermentation alcoolique à durée 15 jours à une température se situant entre 25°C et 30°C. Un gros remontage aéré est effectué en milieu de fermentation alcoolique, les autres remontages sont très légers, seulement 5 minutes chaque jour.

La cuvaison totale a été de 27 jours. Le vin est ensuite soutiré et débourbé plusieurs fois avant d'être encuvé pour effectuer la fermentation malolactique.

Élevage  
Élevé en cuve béton