

DSM Domaine d'Ansignan

Vin d'Altitude

Conversion à l'Agriculture Biologique



Pour garder ce qui a été perdu ailleurs



JEB DUNNUCK
91-93



Appellation : AOP Côtes du Roussillon Villages

Millésime : 2017

Degré : 14,5%

Cépages : 39% Carignan / 34% Syrah / 20% Grenache / 7% Lledor Pelut

Terroir : 3 tènements

33% La Garrigue : Côteaux s'élargissant de 50 à 100m d'ouest vers l'est, s'étalant sur 600m de longueur. Exposition de sud sud-est à sud sud-ouest. Sols granitiques et argile, altitude de 190m à 210m, pente entre 4% et 10%.

42% Les Dolmens : Côteaux contournant une arête granitique de 200m de large et 200m de longueur. Exposition principale sud. Sol granitique, altitude de 370m à 400m, pente entre 6% et 10%.

25% Le camps de l'Argent : Côteaux de 20m de large en fer à cheval, s'étalant sur une longueur de 700m. Exposition d'est à ouest. Sols granitique et argile, altitude de 300m à 330m, pente entre 6% et 10%.

Vinification : Les Dolmens, La Garrigue et le camps de l'Argent sont tous vinifiés séparément.

La Garrigue et Camp de l'Argent : Les raisins sont vinifiés, égrappés, extraction par délestage en début de fermentation, puis par infusion du marc en milieu de fermentation : pas de remontage, ni pigeage, ni délestage.

Les Dolmens : sont vinifiés avec 100% de vendanges entière. Un remontage par jour pour mouiller les grappes entières uniquement.

Pour chacun des tènements, fermentation terminée, coules et presses sont assemblés. Lorsque les vins ont fini les sucres, ils sont assemblés pour faire la Malo ensemble.

Vinifié sans sulfites ajoutés.

DSM Domaine d'Ansignan

Vin d'Altitude

Conversion à l'Agriculture Biologique



Rendement : 31hl/ha

Elevage : En cuve béton avec le minimum de lies.

Notes de dégustation :

La robe est pourpre sombre translucide.

Le nez allie gourmandise et élégance, sur la confiture de cerise noire, la crème de mûre, l'encens et les épices douces.

La bouche est élancée, tout en déployant une matière dense, veloutée, enveloppante, avec des tanins qui se dévoilent.

En accord :

Sur une bonne viande...

Conseils :

Servir à 16°C

Garde conseillée : 10 à 15 ans