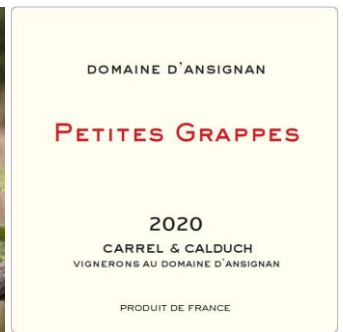


Petites Grappes Carrel & Calduch Domaine d'Ansignan



Sur l'un des tènements du Domaine, La Garrigue, se trouvent des vignes en sélection massale qui donnent des petites grappes. Carrel et Calduch ont choisi de les récolter justes mûres pour plus de jus et de fraîcheur; vendangées manuellement, la fermentation est effectuée à l'aide de levures indigènes. Pour garder ce qui a été perdu ailleurs.



Appellation : AOP Côtes du Roussillon

Millésime : 2020

Degré : 13%

Cépages : 50% Carignan / 50% Grenache

Terroir :

3 tènements :

La Garrigue pour 33% : Coteaux 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 granitique et argile, altitude de 190m à 210m, pente entre 4% et 10%.

Les Dolmens pour 42% : Coteaux contournant une arête granitique de 200m de large et 200m de longueur.

Exposition principale sud. Sols granitique, altitude de 370m à 400m, pente entre 6 et 10%

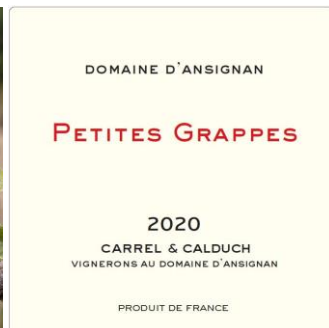
Camp de l'Argent 25% : Coteaux de 20m de large en fer à cheval, d'une longueur de 700m.

Exposition d'est à ouest. Sols granitique et argile, altitude de 300m à 330m, pente entre 6% et 10%.

Conduite de la vigne : Taille Gobelet.

Nous avons débuté les vendanges par les Carignan de la Garrigue le 10 septembre et terminé par les Grenache des Dolmens le 30 septembre.

Petites Grappes Carrel & Calduch Domaine d'Ansignan



Sur l'un des tènements du Domaine, La Garrigue, se trouvent des vignes en sélection massale qui donnent des petites grappes. Carrel et Calduch ont choisi de les récolter justes mûres pour plus de jus et de fraîcheur; vendangées manuellement, la fermentation est effectuée à l'aide de levures indigènes. Pour garder ce qui a été perdu ailleurs.



Mode de vinification :

Les Dolmens et La Garrigue avec le Camp de l'Argent sont vinifiés séparément.

Toute la récolte est manuelle. Nous récoltons entre 3000kg et 4500kg par jour qui sont directement triés à la vigne pour éviter tous contacts entre raisins sains et autres. Les raisins sont transportés à la cave dès que la récolte est faite en benne de 1500kg pour ne pas les abîmer.

Carignan et Grenache pour Petites Grappes sont vinifiés avec 100% vendange entière, Un remontage par jour pour mouiller les grappes entières uniquement.

Pour chacun des tènements, fermentation terminée, coules et presses sont assemblées. Lorsque les 2 vins ont fini les sucres, ils sont assemblés pour faire la Malo ensemble et être élevés en cuve ensemble avec le minimum de lies.

Elevage : En cuve béton.

Robe, Nez & Bouche :

La robe est cerise.

Le nez est frais de petits fruits rouges

La bouche est fraîche aux tanins appétants.

En accord :

Cochonailles, mange-mange...

Conseils :

Servir entre 13 et 15°C

Garde conseillée : 5 à 7 ans.

