



Terre Forte Limoux Rouge 75cl 2015 Vin Biologique

Limoux 'Terre Forte' Rouge 2015 75cl

« J'ai cherché, avec ce vin, à créer un véritable style « Limoux Rouge », métissage entre fraîcheur pyrénéenne, subtilité océanique et fruité méditerranéen ». Alain Cavailès, Vigneron Récoltant à Magrie, Haute Vallée de l'Aude.

TERROIR :

Vallon composé de deux lieux-dits, Le Cabagnol et Le Pré Long, au centre duquel coule le ruisseau des Coumballières orienté est-ouest, vent dominant le Cers, la terre se compose d'un conglomérat de grès et de marnes du Bartonien.

CÉPAGES :

Vin composé à 50% de Merlot, 40% de Syrah et 10% de Cabernet Sauvignon.

ÉLABORATION :

Vendanges manuelles en caisses de 30 kg. Macération classique

raisins égrappés et élevage en fûts pendant un an.

DONNÉES ANALYTIQUES :

Alcool 13.15°, S02 total 54 mg/l, Ph 3.37.

DÉGUSTATION :

Ce vin au prime abord est caractérisé par son nez fruité. Cette impression se poursuit en bouche pour s'ouvrir sur une réelle complexité. La structure est discrète mais présente. Elle laisse présager sa capacité à évoluer dans le temps vers des notes de plus en plus subtiles.