

QUOI ?

Cuvée Les Terrassettes, AOC Corbières

Carignan 50%, Syrah 25%, Grenache noir 20%, Mourvèdre 5%. Les vignes ont entre 15 et 80 ans, cuvée multi-générationnelle avec, comme aînée, mon vieux Carignan.

Blend of 4 grapes. Old vines from 15 to 80 years old. Carignan is the oldest.

ET DONC ?

Mon cœur de gamme, un Corbières qui s'affirme dans la finesse et l'élégance.

My principal range, a Corbières which assure fineness and elegance.



OÙ ?

Terroir de Lagrasse, sol argilo-calcaire limoneux, vignes en terrasses.

Lagrasse terroir, silty limestone clay soil, vines in terrace farming.

COMMENT ?

Travail à la vigne minutieux dans le respect de la biodiversité et l'environnement. Vendanges manuelles, les grappes sont égrenées et foulées. Cuvaision de 20 à 30 jours. Un pigeage manuel par jour jusqu'à immersion totale du chapeau de marc. Assemblage des cépages à l'encuvage. Elevage en cuve.

Meticulous vineyard work, within respect of biodiversity and the environment. Hand picked harvest, grapes are de-stemmed and crushed. 20 to 30 days vatting period. One punch down a day. Varieties are partly blended when vatting takes place. Aged in vat only.

EN CHIFFRE

Millésime : 2019

Alcool : 14%

SO2 libre/ totale : 7/20mg/L

Prix public : 14€

1 Label Bio Ecocert

“ CETTE CUVÉE EST AU CŒUR DE CE QUE JE VEUX FAIRE : TRANSFORMER DES RAISINS CONCENTRÉS, EMPREINTS DU TERROIR EN VIN DE CARACTÈRE, RICHE ET SURTOUT FIN ET SOYEUX. ”

This cuvée represents what I really want to do : transform concentrated grapes, imbued with the terroir, in wine with character, rich but especially fine and smooth.



Sophie Guiraudon
Clos de l'Anhel
2 Rue des Monts Lauriers, 11220 Val-de-Dagne
anel@orange.fr
04 68 76 16 23 - 06 77 09 65 48

