



RENCONTRE

AOP LIMOUX ROUGE 2011

Lors des grandes années, par la magie des Hommes, notre terre dévoile ce qu'elle a de meilleur. A force de patience, de talent et d'amour elle nous livre avec complicité les clefs d'un grand vin. La «RENCONTRE» des Hommes, du terroir et du millésime.



Les hommes

Henri VERGÉ, Daniel LACUBE, Marc et Pierre JAMMET, vigneron Anne de joyeuse depuis plus de trente ans, façonnent leur vignoble pour que le moment venu il nous donne ce qu'il a de meilleur.

Les parcelles

«Nabrouze», «Le Mattet Bas», «Coume Longue», «Camp de l'Auzy», «L'Assaladou», «Bento Farino» et «Le col de Fouic». Elles sont au nombre de sept et se situent sur la partie océanique de notre vignoble, entre 200 et 300 mètres d'altitude. Elles se caractérisent toutes par leur situation en haut de versant avec des sols se développant sur des «Mollasses»(conglomérat de sol graveleux, argileux et sableux) .

Cépages

Merlot, Syrah, Malbec et Cabernet sauvignon

Vinification

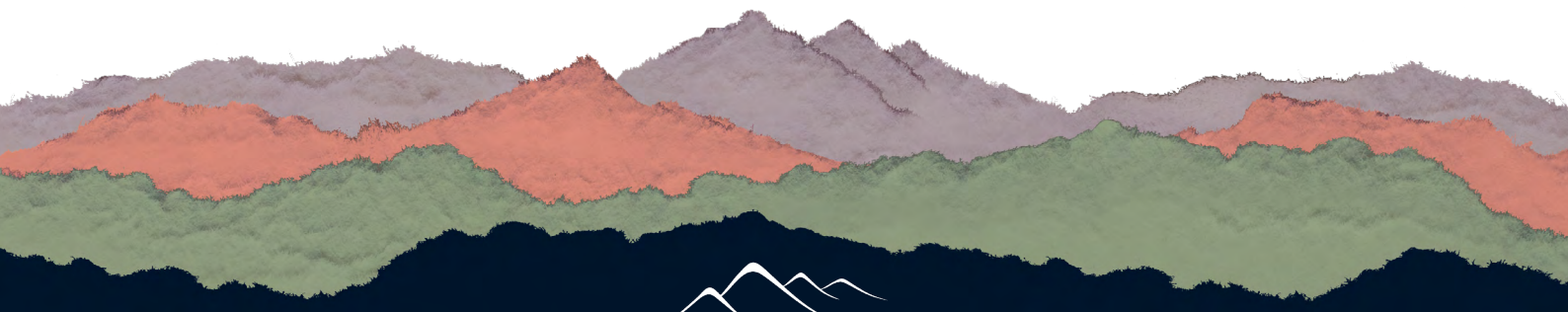
Après une vendange manuelle avec des rendements faibles (30 hl/ha), le Merlot est vinifié traditionnellement avec un remontage le second jour puis plusieurs délestages successifs. Le Malbec et la Syrah bénéficient d'une macération pré fermentaire à froid pour préserver le caractère fruité de ces deux cépages. Chaque cépage est dégusté chaque jour afin de réguler le temps de cuvaison et nous permettre de déterminer la phase de décuvage. Les fermentations faites, les cépages sont assemblés pour leur élevage en barriques de 225 litres pendant une année. Le vin reposera ensuite 12 mois en bouteille.

Dégustation

L'AOP Limoux Rouge «RENCONTRE» se dégustera entre 14 et 16° C. Il se dévoilera en le carafant une heure avant. C'est alors que vous découvrirez sa robe aux reflets grenat foncés, son nez de cassis et de violette. La bouche, aux notes de fruits mûrs, est soutenue par une structure veloutée et des tanins soyeux qui viendront enrober votre palais.

Accords mets vin

L'AOP Limoux rouge «RENCONTRE» vous enchantera avec une épaule d'agneau braisée assortie d'une purée d'artichaut et coriandre, avec un magret au miel façon tajine accompagné d'une semoule fine et pruneaux épicés. Il pourra vous surprendre également avec une brochette de boeuf au piment d'Espelette et son écrasé de pomme de terre. Laissez-vous aller à la «RENCONTRE» d'un Croustillant au chocolat cannelle gingembre et son sorbet griotte.



ANNE DE JOYEUSE
LIMOUX

