

CHATEAU DE POURCIEUX

AOC COTES DE PROVENCE CUVÉE CLASSIQUE

ROUGE 2015



ENCEPAGEMENT : Cette cuvée « classique » est issue d'un assemblage à majorité syrah, complété de grenache. Notre volonté est d'élaborer un vin caractérisé par son « fruit », aux tanins ronds et soyeux, apte à être bu jeune, mais dont le vieillissement saura procurer de réelles satisfactions.

SOL : Argilo-calcaire, caillouteux exposé sud en coteaux et restanques.

CLIMAT : Très méditerranéen, tempéré par une altitude de 300 m et la présence de la Ste Victoire, barrière rocheuse qui protège notre vignoble des excès du Mistral et des rigueurs de l'hiver.

RENDEMENT : Normal pour notre terroir, situé entre 40 et 45hl/ha.

VENDANGE : Mécanisée, à l'aide d'une vendangeuse BRAUD 2420 équipée de la dernière tête de récolte, respectant ainsi parfaitement la vigne et le raisin.

VINIFICATION : Comme il est d'usage pour un vin rouge. La fermentation alcoolique dure une douzaine de jours, avec de légers remontages quotidiens, afin d'obtenir une parfaite extraction des matières colorantes et des anthocyanes. La température est maintenue aux alentours de 28°C. Viennent ensuite les opérations de soutirage et de pressurage. Les presses sont partiellement réintégrées au jus de goutte. La fermentation malolactique s'effectue entre novembre et décembre. Après une période de micro-oxygénation, ce vin a été élevé pendant deux mois sur une sélection de copeaux de chênes afin de lui apporter plus de structure et d'équilibre.

ÉLEVAGE : En cuve, jusqu'à la mise en bouteille un an plus tard.

DÉGUSTATION : (commentaire réalisé par notre œnologue Bernadette Turrel).
Ce vin est de couleur rouge rubis avec reflets grenat. Le nez, d'une belle intensité, s'exprime sur des notes épicées complexes – cannelle, poivre blanc, gingembre – des notes de fruits rouges confiturés – cassis, framboise – et quelques notes torréfiées. La bouche, est équilibrée et structurée avec des tanins bien fondus. Les notes de fruits rouges, d'épices douces et toastées sont très présentes et assurent une finale riche et élégante. C'est un vin généreux avec une belle persistance. A déguster sur un carré d'agneau, un filet de bœuf, un magret de canard...

ANALYSES : Degré % vol: 13,5 Acidité Totale: 3,07 g/l PH: 3,59