LES CRÉS 2019 ROUGE

BORIE LA VITARÈLE



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Les Crès, c'est le terme occitan pour désigner un sol de galets. Ses aspects drainants, peu fertiles et très précoces en font un merveilleux terroir à vignes. La Syrah et le Mourvèdre donnent un vin puissant et généreux, taillé pour affronter les années. Culture Biologique certifié par ECOCERT et pratiques biodynamiques.

- Syrah 80%
- Mourvèdre 20%

Accords mets et vins

Belle pièce de bœuf, cassoulet, viandes mijotées

Détails

Millesime : 2019
Degrès : 14,5 %
Viticulture : Biologique
Contenance : 0,75 L
Cépages : Mourvèdre, Syrah
Région : Languedoc Roussillon
Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : Cathy Izarn
Domaine : Borie La Vitarèle
Couleur : Rouge
Appellation : AOP Saint Chinian
Bio : oui

Caractéristiques

Terroir : Galets roulés villafranchiens
Cépage : Syrah 80 %, Mourvèdre 20 %
Vendange : Manuelles
Viticulture : Enherbement hivernal, travail léger du sol, apport de compost
Vinification : Eraflage puis mise en cuves découvertes par gravité, extractions douces par pigeages
Elevage : 18 mois en demi-muids de 1 à 3 vins, élevage sur lies, un soutirage

Dégustation

Robe : Rubis intense
Nez : Réglisse, fruits noirs, moka, pointe toastée
Bouche : Ses tanins mûrs et veloutés, soutenus par une matière ample donne à la bouche toute sa puissance et sa complexité.
Finale : Très longue et fraîche
Garde : 5 à 10 ans
Température de service : 16°

Avis d'expert Plaisirs du Vin Albi

Robe : plaisante robe pourpre calme, reflet pourpre, disque de jus de mûres écrasées. Nez : un nez très agréable avec une intensité signée par le millésime et un des cépages. Un joli panel d'odeurs de poivre, de graphite, de fève de tonka, un soupçon de cannelle et une touche animal et d'embrun. Bouche : à l'attaque droite, qui claque. Un tanin soyeux avec un grain fin qui feutre. Le milieu de bouche est sincère. Une bouche qui est tenue par une acidité qui équilibre le tout, puissante, délicate et digeste. Garde : dès maintenant et jusqu'en 2023. Température : servir à 14°, dégustation à 16°. Aération, décantation : une aération de 30 minutes lui fera du bien mais attention de respecter la température de service. Accords : bœuf belle pièce, daube de taureau, terrine de queue de bœuf aux cèpes. Le plat : filets de rouget grillés à la tapenade noir et risotto à l'encre de seiche.

HISTOIRE DU DOMAINE

Entouré par 60 ha de bois de chênes et de garrigues, Borie La Vitarèle, c'est 18 ha de vignes cultivées en bio et biodynamie depuis 1999. Le respect des différents terroirs et la vinification avec des levures indigènes donnent des vins uniques, reflets de la musique du lieu sur lesquels ils ont été produits. Des vins allant de la gourmandise à la puissance des grands crus.

Plaisirs du vin
Albi