LES SCHISTES 2021 ROUGE

BORIE LA VITARÈLE



Vignobles de France Régions viticoles Languedoc-Roussillon

Un vin unique reflet d'un terroir fort, qui marque par la délicatesse de ses arômes épicés et la finesse de ses tanins. Culture Biologique certifié par ECOCERT et pratiques biodynamiques.

- Syrah 60%
- Grenache 40%

Accords mets et vins

Le carré d'agneau confit au thym est un plat parfait pour accompagner ce vin

Détails

Millesime : 2021
Degrès : 14,5 %
Viticulture : Biologique
Contenance : 0,75 L
Cépages : Syrah, Grenache
Région : Languedoc Roussillon
Packaging : carton de 6
Nom du Vigneron : Cathy Izarn
Theme : Vigneronnes!
Domaine : Borie La Vitarèle
Couleur : Rouge
Appellation : AOP Saint Chinian
Bio : oui

Caractéristiques

Terroir : Schistes feuilletés
Cépage : Syrah 60 %, Grenache 40 %
Vendange : Manuelles
Viticulture : Biologique
Vinification : Eraflage puis mise en cuves découvertes par gravité, extractions douces par pigeages
Elevage : 12 mois en demi-muids de 3 à 4 vins, élevage sur lies, deux soutirages au plus

Dégustation

Robe : Velours pourpre
Nez : Fruits noirs, eucalyptus, épices douces, poivre, garrigue, fumé.
Bouche : Opulence en bouche soutenue par la pureté et la souplesse des tanins
Finale : Fraîche avec une sensation minérale qui prolonge le plaisir
Garde : 5 à 7 ans
Température de service : 16°

Avis d'expert Plaisirs du Vin Albi

Robe : superbe robe grenat sage, reflet grenat mat, disque de jus de cerises écrasées. Nez : un nez plaisant avec une bonne persistance. Les odeurs du nez sont précises, de cassis bien mûres, vanillé, poivre et une touche mentholée. Bouche : l'attaque a du volume et de la fraîcheur en même temps qu'un tanin soyeux qui laque. Le milieu de bouche est long. L'équilibre donne à ce vin un côté sudiste frais, épicé et d'une finale remarquable, droite avec de la finesse. Garde : dès maintenant et jusqu'en 2023. Température : servir à 14°, dégustation à 16°. Aération, décantation : non. Accords : mignon, bavette, terrine forestière, pâté chaud à la viande. Le plat : filet mignon aux pruneaux et gratin d'aubergines Remarque : Le duo de cépages s'harmonise dû à son terroir de schistes. Le millésime 2015 annonce la tendance sudiste, digeste, clair, précise. Vin tout simplement parfait.

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