



LE P'TIT SPENCER 2012

Corbières

Importation Privée

750 ml x 12 **Rouge**

Pays :	FRANCE
Région vinicole :	Languedoc Roussillon
Cépages :	50 % CARIGNAN 20% MOUVÈDRE 15% SYRAH 15% GRENACHE
Alc. / vol. :	14 %
Conservation :	Prêt à boire. Garde : 3-5 ans
Température de service :	15-16 °C

Terroir / Sols	Corbières (Terroir de BOUTENAC). Situé dans un cirque entouré de pinèdes et de garrigue, sols principalement argilo calcaire, atypiques pour la région, grâce à des sables éoliens qui donnent aux vins fruit, souplesse et élégance.
Viticulture	Culture raisonnée. Pas d'engrais chimiques, amendements organiques seulement. Traitements minimum, en tenant compte des observations météorologiques. Taille sévère, pour des petits rendements (38-50 hl/ha selon le cépage) ; gobelet pour le Carignan, Grenache et Mourvèdre, guyot pour le Syrah. Récolté avec soins à la maturité optimale.
Vinification	Egrappage. Fermentation aux levures indigènes avec thermorégulation. Macération 20-25 jours et pressurage
Elevage	Elevage en cuve. Assemblage après cinq soutirages pour éviter le stress d'une filtration trop forte. Mis en bouteilles au Château.
Dégustation	Une bouche souple, fruitée. Un nez de petits fruits rouges murs et une touché légèrement vanillée. Accords mets : Viande blanche, Carré de porc aux tomates confites, Tajine d'agneau au Safran, Brochette bœuf, brochette agneau
Recompenses	<u>Millésime 2011</u> : médaillon d' ARGENT : Decanter World Wine Awards médaille d' ARGENT : International Wine Competition

« Une très bonne surprise sous la bannière corbières. Voila la nouvelle école : du vin pour se régaler, la version bachique du raisin, le terroir en plus. L'air de ne pas se prendre au sérieux, ce jus pimpant associe carignan, syrah, grenache et mourvèdre. Le cassis y épouse la cerise avec une touche de tabac frais, le tout sur un profil croquant. »
Terre de Vins, aout 2012

