

Cuvée du Renouveau 2007

Appellation Limoux contrôlée



A 14 km au sud-ouest de Carcassonne et 8 km de Limoux, le vignoble de 26 ha s'intègre dans un domaine de 250 ha de bois et landes. Il est entouré de 40 ha de cultures céréalières biologiques, ce qui lui confère une certaine protection des maladies et des traitements des vignobles voisins. **Le Cuvée Renouveau 2005 a mérité trois étoiles et un coup de cœur au Guide Hachette 2009.**

Cépages : Merlot (50%), cabernet franc (30%), syrah (20%)

Terroir : La plupart des parcelles sont plantées sur des coteaux de fortes pentes, avec des géologies extrêmement variées de l'argilo-calcaire, au pouding et galets avec de larges zones blanches à dominantes calcaires.

Élevage : 12 mois en fût de chêne, sur lie. Affinage en bouteilles de 6 mois au domaine.

Vinification : Vendange manuelle. Il ne se passe pas plus de 60 minutes entre la cueillette et l'encuvage des baies. Ce respect de la matière première permet de limiter les sulfitages et de démarrer la macération pelliculaire à froid dans les meilleures conditions. Pressurage lent. Fermentations douces et longues. Légère filtration avant la mise en bouteilles. Bouchons de grande qualité.

Dégustation: Robe rouge grenat. Nez riche et fin de petits fruits rouges, d'épices et de cacao. Bouche ample et ronde où les tanins au grain fin apportent une finale longue et fine dominée par les fruits rouges, le moça et une note toastée.

Service : Entre 16 et 18 °C. À déguster avec de la viande rouge, un bœuf bourguignon, du gibier ou du fromage.

