Les Serrottes

Cépages Syrah et Malbec - région Languedoc - vin rouge tannique - Bouteille de 75cl - Vin de Pays d'Oc - garde : jusqu'en 2020 - température de service : 16-18° Carafage 2-3h - servir sur une pièce de bœuf grillée aux sarments, un agneau de 7 heures ou un confit de canard

Deux originalités dans ce vin : les cépages et la conduite de la vigne. En effet, ce vin est un assemblage de Syrah (55%) et de Malbec (45%). Ce dernier se rencontre peu fréquemment dans les vignobles méridionaux et est encore plus rarement associé à la Syrah. Par ailleurs, Hildegard Horat conduit ses vignes avec un palissage en lyre. C'est un palissage en forme de V qui produit à l'intérieur un microclimat bénéfique pour la vigne et les raisins. La surface foliaire exposée au soleil est plus importante et la bonne aération des grappes diminue les attaques de pourriture grise.

Cépages : Syrah (55%) et Malbec (45%)

Sol : très caillouteux, calcaire, maigre, situé derrière le village ; de bonnes conditions pour des vins concentrés

Climat : des étés secs mais un peu moins chauds qu'en plaine (600 à 700 mm de précipitations annuelles), et des hivers froids et venteux. Les vins du domaine conservent ainsi une belle acidité

Conduite de la vigne : les sols sont labourés. Pour la protection de la plante, Hildegard Horat utilise des produits à base de cuivre et de soufre. L'alimentation des vignes et des sols se fait par des apports de compost naturel.

Vendange : manuelle, transportée dans des cagettes de 20 kg

Vinification : raisin éraflé et fermenté avec ses levures indigènes pendant 25 à 30 jours dans une cuve en inox

Elevage: pendant 24 mois dans des foudres de 18hl en cane enterrée, puis pendant 6 mois en cuve inox. Les vins ne sont pas filtrés pour conserver tout leur potentiel

Dégustation : un vin juteux, dense, qui exhale des arômes de pruneaux, cassis et tabac. Plein en bouche, il laisse à sa finale des notes de cerises noires. On peut le garder sans hésitation au moins 10 ans sans qu’il ne perde de sa vivacité.

© lacave.facecile.com