

Domaine des Trois Orris

2006

La Pierre Blanche



Le millésime 2006 se caractérise par un décalage important entre la maturité physiologique et la maturité phénolique. Rajoutez à cela une toute petite récolte, -35% par rapport à la moyenne, due à une secheresse exceptionnelle.

De ce fait les vins sont très concentrés avec des notes de surmaturité.

Cette cuvée est majoritairement issue de Grenache Noir (20%), de Lladoner Pelut (20%) et de Carignan (60%), venant des parcelles situées dans une petite vallée à 450m d'altitude. Le Lladoner Pelut et le Grenache Noir sont cultivés sur un sol de Gneiss, le Carignan sur des arènes granitiques.

Les nuits plus fraîches en bas des pentes font que ce vin est dominé par le fruit.

Les raisins ont été récoltés à la main début octobre en parfaite maturité phénolique. La récolte est entièrement éraflée. L'extraction se fait en douceur en pigeant (submerger le chapeau qui consiste en les particules solides) à pied un jour sur deux, afin d'éviter les tannins secs.

Une macération pré-fermentaire à 6°C, une fermentation thermo-régulée à 24°C et une cuvaison longue de 5 semaines précèdent un élevage en cuve inox jusqu'à la mise en bouteille.

*Le vin n'a pas été collé ni filtré. Il ne contient pas de gomme arabique.
Au fil du temps un léger dépôt peut se développer.*

Ph: 3.67

SO2 totale: 27 mg/litre

SO2 libre: 21 mg/litre

Acidité volatile: 0.57

RPF – les meilleurs vins à petits prix