

Domaine des Trois Orris

2006

Lhusanes



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 sécheresse exceptionnelle.

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

Cette cuvée est majoritairement issue de Syrah(50%), de Carignan(30%) et de Grenache (20%), venant des parcelles situées en haut de la colline à 600 m d'altitude.

Le Grenache Noir et le Carignan sont cultivés sur des arènes granitiques, la Syrah sur du Feldspat.

Le vin est puissant avec des tannins bien fondus et a une bonne persistance en bouche.

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, un remontage le lendemain, afin d'éviter l'extraction des tannins secs.

Une macération pré-fermentaire à 6°C, une fermentation thermo-régulée à 26°C et une cuvaison longue de 6 semaines précèdent un élevage en cuve inox jusqu'à la mise en bouteille.

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

Ph: 3.40

SO2 totale: 33 mg/litre

SO2 libre: 17 mg/litre

Acidité volatile: 0.65