

Domaine des Trois Orris

2006

La Figarasse



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 issue des vignes quasi-centenaires d'une parcelle située en haut de la colline à 550 m d'altitude.

La cuvee est issue de 100% Carignan.

Le vin est soutenu par des tannins très bien fondus et a une bonne persistance en bouche, élégant et fin.

Les raisins ont été récoltés à la main fin 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 8°C, une fermentation thermo-régulée à 28°C et une cuvaison longue de 7 semaines précèdent un élevage en barriques jusqu'à la mise en bouteille. Les barriques ont trois vins d'âge, ceci pour éviter un goût boisé trop présent.

Le vin n'a pas été collé, ni filtré. Il est sans gomme arabique.

Au fil du temps un léger dépôt peut se développer.

pH: 3.57

SO2 totale: 29 mg/litre

SO2 libre: 17 mg/litre

Acidité volatile: 0.66