

Domaine des Trois Orris

2005

Lhusanes



Le millésime 2005 se caractérise par des pH plutôt basse, une bonne acidité et une parfaite maturité phénolique ce qui fait que cette millésime sera de bonne garde.

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 récolté 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: 3.72
SO2 totale: 78 mg/litre
SO2 libre: 35 mg/litre
Acidité volatile: 0.38

Guide Hachette 2007
Guide Dussert-Gerber 2007