

# Domaine des Trois Orris

## 2004

### *La Pierre Blanche*



*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'est pas collé. La filtration se fait sur plaques de 20µ, sans rajout de gomme arabique.*

*Au fil du temps un léger dépôt peut se développer.*

*pH: 3.74*

*SO2 totale: 52 mg/litre*  
*SO2 libre: 22 mg/litre*  
*Acidité volatile: 0.35*

*Selection Bacchus 2006*  
*Guide Hachette 2007*