

Domaine des Trois Orris

2005

La Pierre Blanche



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 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: 3.57
SO2 totale: 37 mg/litre
SO2 libre: 23 mg/litre
Acidité volatile: 0.45

Selection Bacchus 2006
*Guide Hachette 2007 2***
Sélection Dussert-Gerber