

# Domaine des Trois Orris

## 2006

### *La Pierre Blanche*



*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 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: 3.67*

*SO2 totale: 27 mg/litre*

*SO2 libre: 21 mg/litre*

*Acidité volatile: 0.57*

***RPF – les meilleurs vins à petits prix***