

La Vernède



Château La Vernède

CAECILIA

AOC Coteaux du Languedoc

Cépages

Syrah, Carignan, Grenache, Mourvèdre

Terroir

Les parcelles de Syrah, Carignan et Grenache sont situées sur des coteaux argilo-calcaires exposés plein sud, face aux Pyrénées (terroir de " La Garrigue de La Vernède "). Les Mourvèdres sont aussi plantés sur sols argilo-calcaires, en coteaux, mais en exposition Sud-est, face à la mer Méditerranée (terroir de " Roque Traucade ").

Vignoble

Les vignes sont âgées de 20 à 60 ans. Le vignoble est entièrement labouré. La fumure est exclusivement d'origine animale. L'effeuillage manuel est pratiqué pour optimiser la maturation des grappes. Les rendements sont maîtrisés à 30 hl/ha dès la taille d'hiver. Un comptage et un pesage des grappes sont effectués courant juillet (à la nouaison). Les vendanges en vert interviennent au début de la véraison.

Vinification

Chaque parcelle fait l'objet d'une cuvaison différenciée. La vinification est traditionnelle pour la Syrah, le Grenache et le Mourvèdre : Egrappage total puis fermentation avec contrôle des températures (28-30°C). Après des remontages réguliers, un délestage est pratiqué en fin de fermentation alcoolique. Macération des baies de 15 à 21 jours selon le millésime. Vinification en macération carbonique pour le Carignan. La récolte, ramassée à la main, en grappes entières, est mise dans une cuve saturée en gaz carbonique, afin de favoriser une fermentation intra cellulaire dans la baie.

Les jus sélectionnés, issus du pressurage, sont assemblés avec les derniers jus de goutte. Ces jus sont alors entonnés en fûts neufs dans lesquels s'achève la fermentation alcoolique. Cette technique permet l'obtention d'un boisé plus fondu valorisé par une seconde fermentation malo-lactique.

Elevage

12 mois en fûts de chêne français, neufs, en provenance de l'Allier, grain fin, de différentes chauffe.

Production

limitée à 3.000 bouteilles numérotées.

Dégustation

D'un rouge profond aux nuances rubis, la cuvée Caecilia, offre un nez au bouquet délicat qui allie de subtiles senteurs de vanille, de café, d'épices (réglice, poivre) à celles de petits fruits rouges. La bouche est veloutée, ronde et longue révélant des arômes complexes de mûres, cassis et cerises noires. Les tanins sont d'une grande finesse et donnent à l'ensemble beaucoup d'élégance et de puissance. C'est un grand Vin au très bon potentiel de garde d'une quinzaine d'années.

