

La Vernède



Château La Vernède

CAECILIA

AOC Coteaux du Languedoc

Rebsorten

Syrah, Carignan, Grenache, Mourvèdre.

Boden

Die Parzellen vom Syrah, Carignan und Grenache befinden sich auf einem kalkhaltigen Lehmboden in Südlage, gegenüber den Pyrenäen (Anbaugebiet "La Garrigue de la Vernède").

Der Mourvèdre wird ebenfalls an Hängen mit kalkhaltigen Lehmboden angebaut, allerdings in süd-östlicher Lage, mit Ausrichtung zum Mittelmeer (Anbaugebiet "Roque Traucade").

Weinberg

Die Reben sind zwischen 20 und 60 Jahre alt. Der Boden wird mechanisch bearbeitet. Der Dünger ist ausschließlich tierischen Ursprungs. Von Hand wird eine Entblätterung vorgenommen, um eine bessere Reifung der Trauben zu ermöglichen. Die Erträge werden durch das Ausdünnen der Reben im Winter, auf ca. 30 hl/ha beschränkt. Die Trauben werden im Juli (bei Blüte und Fruchtansatz) gezählt und gewogen. Zu Beginn der Reifung findet eine Vorlese statt.

Weinherstellung

Der Ertrag der jeweiligen Parzellen wird getrennt vinifiziert. Syrah, Grenache und Mourvèdre werden auf traditionelle Weise bearbeitet: die Trauben werden abgebeert, die Gärung erfolgt bei kontrollierten 28 bis 30°C. Nach regelmässigem Umwälzen der Maische, wird der Wein am Ende der Vergärung umgefüllt. Das Maischen dauert 15 bis 21 Tage, je nach Jahrgang. Beim Carignan wird eine karbonische Mazeration vorgenommen. Die von Hand geschnittenen Trauben, werden in ein mit Kohlensäure gesättigtes Fass gegeben, um eine intrazelluläre Gärung zu favorisieren. Der durch Keltern gewonnene Saft wird mit dem Vorlauf assembliert. Diese Säfte werden in neue Holzfässer gefüllt, in denen die alkoholische Gärung abgeschlossen wird. Diese Technik ermöglicht eine Note feinen Holzes aufgewertet durch eine zweite malolaktische Gärung.

Ausbau

14 Monate in neuen, feinkörnigen, mehrfach aus-gebrannten Eichenfässern (Allier).

Produktion

Limitiert auf 3.000 nummerierte Flaschen.

Verkostung

Mit seiner tiefroten Farbe und rubinroten Nuancen bietet die Cuvée Caecilia eine Nase mit einem delikaten Bukett. Subtile Gerüche von Vanille, Kaffee und Gewürzen (Lakritze, Pfeffer) verbinden sich mit jenen roter Früchte. Im Mund samtig, rund und lang, enthüllt die Caecilia komplexe Aromen von Brombeeren, schwarzer Johannisbeere und Schwarzkirschen. Die sehr feinen Tannine geben dem Ganzen besondere Eleganz und Kraft.

Grosser Wein mit grossem Lagerungspotential von ca. 15 Jahren.

