

La Vernède



Château La Vernède

Rotwein, im Eichenfass ausgebaut

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" und "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. Bei der Syrah und der Mourvèdre wird eine Entblätterung von Hand vorgenommen, um eine bessere Reifung der Trauben zu ermöglichen. Die Erträge werden auf ca. 45 hl/ha beschränkt. Eine Vorlese findet in Abhängigkeit der zu erwartenden Ergiebigkeit 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.

Ausbau

12 Monate in neuen, feinkörnigen, mehrfach ausgebrannten Eichenfässern aus den Vogesen und der Nièvre. Der prozentuale Anteil an neuem Holz hängt ab vom Jahrgang und von der Verkostung am Ende der Weinherstellung.

Produktion

30.000 bis 35.000 Flaschen.

Verkostung

Die Farbe ist kräftig, glänzend und mit granatroten Reflexen. In der Nase ist er verführerisch mit einer Note von Vanille, Zeder, Weihrauch und Gewürzen. Im Mund ist er rund und sanft und entfaltet einen anhaltenden Geschmack von schwarzer Johannisbeere und Heidelbeere. Mit einem kräftigen Ansatz, hat dieser Wein mit seinen reifen und seidigen Tanninen ein Lagerungspotential von ca. 10 Jahren.

