

La Vernède



Château La Vernède Rouge, élevé en fût de chêne

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 » et de « La Vernède »). Les mourvèdres sont aussi plantés sur sols argilo-calcaires, en coteaux, mais en exposition Sud-est, face à la mer méditerranéenne (terroir de « Roque Traucade »).

Vignoble

Les vignes sont âgées de 15 à 30 ans et sont menées en Agriculture Biologique. Le vignoble est entièrement labouré. La fumure est exclusivement d'origine animale (récupération de litière de centre équestre puis compostage). L'effeuillage manuel est pratiqué pour optimiser la maturation des grappes sur Syrah et Mourvèdre. Les rendements sont maîtrisés à 45 hl/ha. Des vendanges en vert sont effectuées selon la richesse du millésime.

Vinification

Chaque parcelle fait l'objet d'une cuvaison différenciée. Vinification traditionnelle pour la Syrah, le Grenache et le Mourvèdre : Egrappage total puis fermentation alcoolique avec contrôle des températures (28-30°C). Après des remontages réguliers, un délestage est pratiqué en fin de fermentation alcoolique. Macération de 15 à 21 jours selon le millésime. L'assemblage des différentes cuvées se fait en décembre puis le vin est mis en barrique

Elevage

12 mois en fût de chêne français en provenance des Vosges et de la Nièvre, grain fin, de différentes chauffes. Le pourcentage de bois neuf dépend du millésime et de la dégustation des cuvées en fin de vinification.

Production

15000 bouteilles environ.

Dégustation

La robe est soutenue, brillante, aux reflets grenat. Le nez, charmeur, présente des arômes vanillés associés à des notes torréfiées de cèdre et d'encens, ainsi que des notes d'épices. Ronde et douce, la bouche développe des notes persistantes de petits fruits noirs (cassis, myrtilles). D'une attaque ferme, ce vin aux tanins mûrs et soyeux a un potentiel de garde d'une dizaine d'années.

