

La Vernède



Château La Vernède Tradition Rouge

AOC Coteaux du Languedoc

Cépages

Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre.

Terroir

Les parcelles de Syrah, Carignan et Grenache sont situées sur des coteaux argilo-calcaires exposés sud sud-ouest, (terroir de « La Garrigue de La Vernède ». Les mourvèdres sont situés sur les coteaux argilo-calcaires, en exposition Sud-est, face à la mer méditerranée (terroir de « La Vernède »).

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.

Les rendements sont maîtrisés à 50 hl/ha.

Vinification

Chaque parcelle fait l'objet d'une cuvaision différenciée.

Vinification traditionnelle pour la Syrah, le Grenache et le Mourvèdre :

Egrappage total puis fermentation alcoolique avec contrôle des températures (26-28°C).

Après des remontages réguliers, un délestage est pratiqué en fin de fermentation alcoolique.

Macération de 15 jours environ.

Elevage

La cuvée Tradition est assemblée courant décembre. Des soutirages réguliers les premiers mois d'élevage, avec aération, affinent le vin. La poursuite de l'élevage jusqu'à la mise en bouteille (avant vendanges) se fait en cuves de béton revêtues d'émail assurant ainsi la meilleure stabilité thermique possible.

Production

25000 bouteilles environ.

Dégustation

La robe de couleur pourpre est d'une belle intensité. Le nez délicat est fruité (framboise, mûre, cassis) et épicé (poivre, réglisse). L'attaque est ronde, la bouche charnue. Les tanins sont fins et enrobés.

Ce vin rond, fruité et puissant est typique des meilleurs terroirs méditerranéens.

