La Vernède

V de La Vernède

Mourvèdre

Vin de Pays d'Oc

Cépage
100% Mourvèdre

Terroir
Sur le terroir de "La garrigue de La Vernède", ce Mourvèdre "des Amandiers" a été planté en 1987 sur les coteaux faisant face à la mer Méditerranée, sur un sol argilo-calcaire.

Vignoble
Les rendements sont maitrisés à la taille, menée en cordon de Royat (35 à 40 hl/ha).
Des vendanges en vert sont pratiquées, ainsi qu'un effeuillage soigné.
La vigne est travaillée en totalité (absence de désherbants chimiques) et ne reçoit qu'une fumure d'origine animale. La lutte raisonnée est pratiquée. Elle consiste en une intervention insecticide chimique uniquement si le parasite présente un certain seuil de nuisibilité préjudiciable à la qualité du raisin. Les baies sont dégustées très régulièrement avant vendanges, afin d'évaluer la qualité des tanins et des arômes.

Vinification
Vendangé à parfaite maturité début octobre ce mourvèdre est soigneusement égrappé avant d'être mis en fermentation. Les températures de fermentation sont contrôlées et maitrisées à 28-30°C.
Le Maitre de Chais procède à des remontages quotidiens et délestages en fin de vinification.
La cuvaison varie entre 15 et 21 jours selon le potentiel qualitatif de tanins.

Elevage
Les soutirages sont réguliers durant les premiers mois d'élevage, par oxygénation, affinant ainsi le vin.
La poursuite de l'élevage jusqu'à la mise en bouteille se fait en cuves de béton revêtues d'émail assurant ainsi la meilleure stabilité thermique possible.

Production
Confidentielle, elle ne dépasse pas 1.500 bouteilles.

Dégustation
La robe est brillante, d'une couleur rouge sombre. Le nez est d'une grande complexité, révélant des notes d'épices, de fruits mûrs rôtis. La bouche présente une attaque souple et ferme évoluant vers une structure riche et dense. Les tanins sont de velours et participent à la puissance et à la richesse du Mourvèdre de La Vernède.
Ce Mourvèdre peut être dégusté jeune mais se bonifiera entre 3 et 5 ans.