

Chapoutier - Occultum Lapidem 2015 - AOP Côtes du Roussillon Villages Latour de France



Cuvée
Occultum Lapidem
Appellation
Côtes du Roussillon Villages Latour de France
Millésime
2015

[Commandez en ligne](#)

Les mots qui caractérisent le mieux la Maison **M. Chapoutier**. Une Maison qui cultive ses vignes dans le plus grand respect des équilibres naturels et des terroirs, depuis 1808. Un blason, ?Fac et spera? (Fais et espère), devenu devise familiale. Deux verbes pour dire toute la patience, toute l'audace qu'il faut avoir dans ce métier. Patience vis-à-vis de la nature qui préside. Audace du vigneron qui observe, choisit et accompagne. Le vin sera l'expression de cette alchimie.

Terroir

Les parcelles se situent sur les Côteaux de la haute Vallée de l'Agly. Gneiss et schiste du Dévonien.

Cépages

Syrah, Grenache, Carignan

Vinification

La vendange est manuelle, 100 % égrappée. L'extraction se fait uniquement par pigeage. Et la macération dure 2 à 4 semaines.

Dégustation

Couleur profonde de rouge grenat. Nez de fruits rouge très mûrs, des notes d'épices et de garrigue. En bouche, les arômes de café et de réglisse dominant. Le vin est très concentré, chaleureux avec une finale riche en tanins.

Consommation

Viandes rouges grillées et plats en sauce.

Elevage

50 % en barrique et 50 % en cuve

Distinctions

Robert Parker 92-95 / 100

Mot du caviste

Vin pouvant se garder entre 5 et 6 ans.



Elevage en
fût de chêne

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/247>