

Domaine des Soulanes - Sarrat del Mas 2010- AOC Côtes du Roussillon Villages



Cuvée
Sarrat del Mas
Appellation
Côtes du Roussillon Villages
Millésime
2010

[Commandez en ligne](#)

Dès le début du XX siècle, cette propriété fût transmise de père en fils, le vignoble et son environnement restèrent préservés grâce à un mode de culture biologique appliquée.

Après 15 ans de travail, en étroite collaboration avec le propriétaire, sur le vignoble et en vinification, Daniel et Cathy Laffite ont décidé d'acquérir cette propriété.

Une " soulane " est un versant de colline exposé sud sud est. Le vignoble d'une superficie de 16 hectares, sur la commune de Tautavel, dans un couloir naturel entouré de garrigues, aux pieds des pics rocheux du dernier bastion cathare, le Château de Queribus.

Terroir

Argilo-calcaire et schistes

Cépages

Grenache noir 60 % Syrah 30 % Carignan noir 10 %. Parcelles âgées de 30 à 40 ans.

Vinification

Récolte manuelle en caissette, et tri sur ceps. Vendange égrappée. Travail en cave par gravité, pour préserver l'intégrité des baies. Gestion des températures de fermentation et longue cuvaison. Décuvage manuel.

Dégustation

Robe dense assez soutenue. Nez complexe, aux notes de fruits noirs mûrs (cassis, olives), de réglisse et légèrement toasté par son élevage. La texture de sa bouche révèle un vin ample, structuré et équilibré, aux tanins nobles et serrés.

Consommation

Boeuf en sauce, une daube de gibier.

Elevage

En fûts de chêne français de 500 litres d'un et deux vins

Mot du caviste

Potentiel de garde compris entre 5 et 8 ans. Vin non filtré, le carafer pour qu'il puisse s'exprimer au mieux.



Elevage en
fût de chêne

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/307>