

Domaine de la Madeloc - Cirera 2006 - AOC Banyuls



Cuvée
Cirera
Appellation
Banyuls
Millésime
2006

[Commandez en ligne](#)

Pierre Gaillard, vigneron de Côte Rôtie, Saint Joseph et Condrieu a toujours été fasciné par la beauté paysages de Banyuls et par le potentiel qualitatif du terroir. En 2002 il acquiert la vieille propriété Pagès.

Jean Baills et Mathieu, son fils, partagent leur amour pour leur vignoble catalan de 15 ha. Ils décident d'exprimer cette passion en souhaitant quitter la cave coopérative. Cet amour partagé pour ce vignoble unique, les amène à se rencontrer et à s'associer, pour donner naissance au **Domaine de la Madeloc**.

Le vignoble d'une superficie totale de 30 hectares dont 23 hectares plantés s'étend sur les communes de Banyuls et de Port-Vendres. Les parcelles sont parsemées entre le bord de la mer les fonds de vallées et la montagne pour des altitudes comprises entre 2 et 450m. Leur orientation Nord, Sud ou encore Est enrichit la complexité des vins par la création d'une multitude de microclimats.

Terroir

Terrasses de schistes

Cépages

Grenache Noir 100 %

Vinification

Vendanges manuelles. Eraflage, foulage, macération pré-fermentaire à froid. Fermentation thermorégulée avec des levures indigènes, jusqu'à son point de mutage, dans le but d'obtenir environ 100 g/l de sucres résiduels.

Dégustation

Nez fumé marqué par des notes de cerises noires et de cassis. Sa bouche riche et ample, aux tanins enrobés se termine par d'agréables arômes de bois fumé.

Consommation

Apéritif, desserts aux fruits rouges.

Elevage

Une partie en milieu réducteur et 15 % en fût de chêne neuf.

Distinctions

Bouteille de 375 ml

Mot du caviste

Un pur extrait de fruit..... Splendide !!



Elevage en
fût de chêne

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/374>