

Domaine des Trois Orris - Lhusanes 2008 - AOC Côtes du Roussillon



Cuvée
Lhusanes
Appellation
Côtes du Roussillon
Millésime
2008

[Commandez en ligne](#)

Le **Domaine des Trois Orris** a été créé en 2003 par **Joep Graler**. Situé sur la commune de Tarerach, ce vignoble de schistes, gneiss et autres granits à 600 mètres d'altitude, permet l'élaboration de vins d'une belle fraîcheur, élégants et fins. L'altitude permet de récolter à une maturité parfaite, mais limite également les attaques parasitaires du vignoble. Raison de plus pour **Joep** d'orienter sa production vers une conduite certifiée en **Agriculture Biologique**, et d'exprimer ainsi au mieux le potentiel de ce magnifique terroir.

Terroir

Granits et Schistes

Cépages

Syrah 50 %, Carignan 30 %, Grenache Noir 20 %

Vinification

Récolte manuelle fin octobre. Eraflage, macération pré-fermentaire à froid, puis fermentation thermorégulée à 28 °C etensemencée avec des levures indigènes. Extraction douce avec des pigeages au pied tous les 2 ou 3 jours. Macération d'environ 7 semaines.

Dégustation

Robe dense et profonde, annonçant des notes de fruits noirs mûrs légèrement confiturés, complétés par des notes de réglisse et de violette. En bouche son attaque est nette, volumineuse, avec une belle structure et des tanins soyeux relevant les notes de fruits perçues au nez. Sa finale persistante est fraîche avec un côté minéral.

Consommation

Côte de boeuf grillée

Elevage

En cuve inox jusqu'à sa mise en bouteille.

Distinctions

"Coup de Coeur" Guide Hachette 2010 ***

Mot du caviste

Vin harmonieux et gourmand à souhait. L'altitude du terroir de ce vignoble et le mode de conduite de Joep Graler font partie des éléments clef pour arriver à ce résultat. Bravo Joep !!



Agriculture
Biologique

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/420>