

Domaine Padié - Petit Taureau - AOC Côtes Du Roussillon - 2007



Cuvée
Petit Taureau
Appellation
Côtes du Roussillon
Millésime
2007

[Commandez en ligne](#)

Dans le petit bourg de Calce, Jean-Philippe Padié natif de la Beauce, des parents originaires du Sud-Ouest, découvre un jour les cuvées de Plageoles. C'est le coup de foudre pour la viticulture !!! Des études qui s'orientent agronomie, oenologie, puis il débute non loin de là, au Mas Amiel et En 2001 chez Gérard Gauby. En 2003, il découvre une vieille grange dans le haut du village et décide de se mettre à son compte. Le terroir de Calce étant caractérisé par une série de failles, souvent orientées est-ouest, avec quelques petites vallées le long de celles-ci, on y trouve des sols anciens, avec des calcaires très durs et blancs et beaucoup de marnes, plus des zones schisteuses. En allant vers la plaine, les sols sont plus jeunes. Aujourd'hui, le domaine représente plus de 15 ha, comprenant des vieilles vignes de grenache blanc centenaires, sur un beau terroir, d'argile, de marnes et de lentille grise...

Terroir

Schistes et marnes schisteuses

Cépages

50% Carignan, 30% Syrah, 10% Grenache Noir, 10% Mourvèdre

Vinification

Récoltes en cagette, tri manuel sur table Egrappage, Macération traditionnelle de 1 mois

Dégustation

Robe pourpre aux reflets argentés. Un nez sur des notes d'épices et de fruits rouges. La bouche est, à elle seule, une explosion d'intensité.

Consommation

Grillades de Viandes rouge, Poissons en sauce, Agneau sur son lit d'escalivade.

Elevage

100% cuve béton durant 12 mois

Mot du caviste

Vin à découvrir sur sa jeunesse certainement, mais peut-être surprenant après quelques années de garde. Caraffer deux heures avant le service.

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/575>