

Domaine Padié - Ciel Liquide - AOC Côtes Du Roussillon Villages - 2005



Cuvée
Ciel liquide
Appellation
Côtes du Roussillon Villages
Millésime
2005

[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

Mosaïque de terroirs : marnes noires, schistes, argilo- calcaires, marnes roses, grises...

Cépages

Carignan 30%, Grenache noir 30%, Syrah/15%, Mourvèdre 15%.

Vinification

Récolte en cagettes. Tri manuel sur table. Egrappage. Encuvage manuel. Macération traditionnelle de 1 mois. Cépages assemblés en cuve béton. Extraction par remontages et délestages. Malo en barriques.

Elevage

40% en demi-muids de 1 vin de 600 l. 20% en barriques de 1 vin de 300l. 40% en demi-muids de 2 vins de 500 l. Durée d'élevage : 18 mois

Mot du caviste

La petite pointe de Syrah apporte sa grâce féminine et illumine cet assemblage très méditerranéen. L'abus de la modération est dangereux pour la consommation. Profitez-en.



Elevage en
fût de chêne

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/578>