

Domaine Cottebrune - Transhumance - AOC Faugères - 2007



Cuvée
Transhumance
Appellation
Languedoc
Millésime
2007

[Commandez en ligne](#)

Pierre Gaillard, ayant migré des Côtes du Rhône vers le Languedoc, nous offre ici une cuvée symbolique : Transhumance. étymologiquement qui signifie "au delà des terres ". Cette cuvée est issue de quatre parcelles en propriété situées sur les communes de Cabrerolles et Caussiniojols dans le département de l'Hérault. Les vignes ont été plantées en 2002 et elles occupent aujourd'hui une superficie de trois hectares.

Terroir

Schiste exposition est.

Cépages

Syrah 50%, Grenache 40%, Mourvèdre 10%.

Vinification

Vendanges totalement éraflée. Macération de trois semaines. Pigeage deux fois par jour avec remontage en début de fermentation alcoolique. Cette opération permet d'extraire au mieux la matière et la structure.

Dégustation

Robe rouge dense. Nez très parfumé sur des notes fines de cassis et de violettes. Bouche souple agréablement épicée et complexe. Une belle finale avec une touche de minéralité rafraichissante.

Consommation

Magret de canard sur son lit de cèpes. Côte de Boeuf ou entrecôte grillée.

Elevage

En fûts d'un vin pendant 16 mois.

Mot du caviste

Un vin ferme et joliment fruité. Une explosion de saveur en bouche. Remarquable par sa longueur en bouche.



Elevage en
fût de chêne

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/625>