

Domaine Léonine - Fond de Tiroir 2010 - Vin de Table



Cuvée
Fond de Tiroir
Appellation
Vin de table
Millésime
2010

[Commandez en ligne](#)

Le **Domaine Léonine** a été créé par **Stéphane Morin** en 2005 sur la commune d'Argelès sur mer, au pied des Aspres. Une terre fertile qui fait prospérer la culture catalane, toujours présente.

Ce domaine de 13 ha se taille déjà une belle réputation dans le milieu des **Vins Naturels**. Les vignes ont été rachetées à un papy qui n'avait jamais pratiqué la modernité ! Du coup, il bénéficie de vignes parfaites pour une conduite au naturel.

Sur ce domaine, la Macération Carbonique est une règle d'or, sur des raisins naturellement murs et sains. **Stéphane Morin** joue de la macération carbonique comme d'une base essentielle pour concevoir la variété de ses vins. Elle consiste à recueillir les grappes dans une cuve et de les laisser infuser en remplaçant l'air par du gaz carbonique. Une première fermentation va alors s'établir à l'intérieur de chaque grain. Il fait cela principalement sur le cépage roi du Roussillon, le Grenache, en gris, en blanc et en noir, qui délivre une belle variation de vins qu'il aime à décliner.

Terroir

Schistes des Aspres

Cépages

Grenache Noir 66 %, Carignan 34 %

Vinification

Vendange ramassée à maturité optimale en caissette de 15 kg. Les grappes sont triées et mises en cuves pour une macération carbonique de 3 semaines environ. Un grand maximum de manipulations sont réalisées par gravitation.

Dégustation

Robe très légèrement soutenue, au premier oeil on pourrait le confondre avec un vin du beaujolais. Son nez est ouvert sur des notes de petits fruits rouges (cerise), et quelques fines notes épicées. Sa bouche est souple et friande, les tanins sont fins. Finale croquante.

Consommation

Apéritif, charcuteries, salades d'été, poissons à la planxa.

Elevage

Quelques mois en fûts de 3 et 4 vins, puis les fûts sont soutirés et assemblés en cuve inox un à deux mois avant la mise en bouteille.

Mot du caviste

On appréciera la souplesse de ce vin, ainsi que la pureté de son fruit croquant...



Elevage en
fût de chêne

Notation Gustumo



Commandez en ligne : <http://www.cave-gustumo.com/fr/vin/826>