



CUVÉE Les Hélices

Profil de l'année :
2011

Assemblage :
85% Merlot - 15% Cabernet-Franc

Sol :
Argilo-calcaire

Densité plantation :
4500 à 6600 pieds / Ha

Âges des Vignes :
entre 30 ans et 45 ans

Rendement :
39 hL/Ha

Viticulture :
Biologique certifié ECOCERT
depuis 2013



LE MILLESIME :

Débourrement très précoce, suivi d'un printemps très chaud et ensoleillé qui ont favorisé la floraison laissant augurer une récolte généreuse. Le mois de juin est très chaud, voire brûlant occasionnant quelques échaudages sur les grappes. Un tri important aura été nécessaire durant l'été pour éviter toute forme de déviation pendant les vinifications. L'été est plus frais et assez humide ralentissant le cycle de la vigne. Les vendanges ont débuté le 20 Septembre pour atteindre l'optimum de maturité. Nous avons fini par les cabernets - Sauvignon le 5 Octobre.

VINIFICATIONS :

Tri de la vendange sur table. Macération pré fermentaire à froid pendant 5 Jours. Fermentation en cuves inox et cuve béton avec les levures indigènes. Extraction douce par petits remontages et quelques délestages. Cuvaision longue de 27 Jours. Fermentation Malo lactique en cuve puis élevage en barrique pendant 12 mois (Taransaud, Ermitage et Saury). Mise en bouteille 18 mois après la récolte en lune vieille.

NOTE DE DEGUSTATION :

Belle robe brillante, rouge assez soutenu. Le nez est d'entrée très flatteur, gourmand, sur des notes de friandises, de confiture de fruits rouges, de grillé. La bouche est souple, juteuse, un peu confite. C'est très flatteur, long, avec une grande impression de promenade dans les bois. Avec une belle pintade rôtie et ses toasts aux mousserons, il se révélera.

REVUE DE PRESSE :

1001degustations.com : 3étoiles et coup de cœur du jury (note maximale)

DECANTER (Jane ANSON) : 15/20 (Recommandé)

TASTED (Andreas LARSON et Markus DEL MONEGO) : 87 /100