



## GILLES CHABBERT

### *Orycte*

#### AOP Minervois la Livinière



Gilles Chabbert est un des vignerons les plus doués du Minervois. qui a la volonté d'exprimer la plus grande maturité du fruit. Pourtant situé au cœur du minervois, son domaine démarre souvent les vendanges alors que la majorité de l'AOC a déjà été largement récoltée. Vendange manuelle et un tri sévère sur table de tri à l'arrivée en cave.

**L'Orycte** (*Scarabée rhinocéros européen*) est un petit insecte que l'on trouve en Languedoc.

#### **Nature du sol :**

Terrasses de Graves chaudes argilo-calcaires.

#### **Cépages :**

Syrah N.	65 %
Grenache N.	35 %

#### **Rendement :**

28 hectolitres / hectare.

#### **Vinification :**

Vendange manuelle avec tri sélectif et vinification séparée de chaque cépage.

Eraflage total, tri de la vendange sur table, foulage

Vinification en cuve bois ouverte avec pigeage manuel.

Cuvaison thermorégulée de 30 jours.

Elevage en cuve

#### **Dégustation**

Ce monstre de précision et d'expression est un monument à lui tout seul : puissant en bouche sans jamais être excessif, il enveloppe le palais d'une texture soyeuse et chaude où le fruit et la réglisse s'en donnent à cœur joie jusqu'à sa belle finale

