

PIERRE & JUSTIN

ENTRE TERRES ET VINS

DOMAINE LA MADURA

Classic rouge – Cyril et Nadia Bourgne

AOP Saint-Chinian

Issu de l'école Bordelaise (*ancien chef d'exploitation du Château de Fieuzal à Pessac Léognan*), Cyril Bourgne recherche en priorité sur ses vins droiture et minéralité.

Sols:

Argilo-calcaires (Mourvèdre, Syrah, Carignan, Grenache), Grès (Syrah, Carignan, Mourvèdre) et Schistes (Grenache, Syrah)

Cépages: Grenache: 40 %, Carignan: 34 %, Mourvèdre: 13 %, Syrah: 15 %,

Vendanges: Manuelles, en cagettes, avec tri

Vinifications: Traditionnelles, avec cuvaisons de 4 à 6 semaines.

Élevage: Cuves béton, et barriques (pour syrah et mourvèdre) sur lies.

Traitement du vin: Non collé, non filtré

Degré alcoolique: 14,5 % vol.

Notes de dégustation:

On trouve beaucoup de complexité dans ce bouquet où l'on peut identifier des fruits rouges, des fruits noirs, un mélange d'épices (de type indiennes) ainsi que des notes de vanille (bien que le vin n'ait pas été élevé en fûts pour sa plus grande partie).

C'est le côté souple et velouté que l'on perçoit tout de suite quand on met le vin en bouche même si la fraîcheur est là pour l'équilibre et favoriser la persistance des arômes.

Conseils de dégustation:

Aux alentours de 18 °C cette cuvée trouvera sa pleine expression. L'évolution dans le temps permettra de révéler un autre registre aromatique où l'influence des terroirs et de leurs végétations s'exprimera encore plus nettement.

Idéal pour accompagner tous les types de viandes ou de légumes, ce vin pourra accompagner aussi des plats plus typés et épicés s'ils ne sont pas trop pimentés.

