

BELLE LURETTE Vieilles Vignes **Faugères rouge AOP biologique**

La douceur de vieux Carignan sur schistes

| | |
|--------------|---|
| Terroir | Géographie d'altitude sur les hauteurs du nord de l'AOP Faugères (300m). |
| Encépagement | 80% de très vieux Carignan (+ de 70 ans), et Mourvèdre, Grenache, orientation nord et nord-est. Conduite en gobelet. Pas de passage de tracteur dans ces vieilles vignes. L'implantation racinaire profonde donne accès aux réserves souterraines emprisonnées dans les feuillets de schiste et permet une régularité dans leur alimentation hydrique. |
| Vendange | Rendements très limités. Sélection parcellaire. Vendanges manuelles en petites cagettes. |
| Vinification | Elaboration de notre propre levain, avec les raisins prélevés devant le chai. Vendanges manuelles. Arrivée des raisins, en partie en grappes entières, dans le chai gravitaire implanté au milieu des vignes. Vinification en cuve inox, sans ajout de sulfite. Maîtrise des température, macérations longues, extractions douces. |
| Elevage | Sur lies en cuve inox. Degré : 13% ou 13,5% en fonction des millésimes |
| Dégustation | Par leur propension à l'élégance et à la douceur des tannins, les schistes mettent en valeur nos vieilles vignes de Carignan. Nos efforts pour traduire le terroir se révèlent particulièrement en bouche sur cette cuvée. Un vin frais et salivant, juteux, distingué et savoureux. Une concentration apportée par les ceps âgés, une trame serrée et veloutée avec une structure gracieuse et subtile. |
| Anecdotes | Nos vieux Carignan sont inscrits au registre Old Vine Registry, projet initié par Jancis Robinson MW. Brigitte Chevalier est un des membres de la Old Vine Conference, qui a pour objectif de défendre les vieilles vignes et les vins qu'elles produisent. Le Domaine de Cébène propose le parrainage de ses vieux pieds de Carignan. |
| A table | Grillade de porc à la sauge. Cassoulet. Effiloché de canard et son gratin de légumes oubliés. |