

LE RÊVE DE LOUIS ROUGE 2024

Domaine des Capriers - Marion et Mathieu Vergnes

| | | | | |
|------------------------------|--|--|------------------|-----------|
| NOM DE LA CUVEE MILLESIME | | Le Rêve de Louis Rouge 2024 | PRODUCTION / BTL | 10000 btl |
| APPELLATION | | IGP Côtes de Thongue | RENDEMENT / HL | 55 hl/Ha |
| | HISTOIRE DE LA CUVEE | Ema, notre nièce, n'est pourtant pas triste. Mais ce nom de cuvée est venu naturellement pour exprimer les efforts que nous mettons afin de faire cette cuvée devenue l'emblème de notre domaine. Avec ces 8 étoiles au guide HACHETTE et un coup de cœur en moins de 10 ans, ce vin est le symbole de notre attachement à la qualité de nos vins. | | |
| | COMMENTAIRE DE DECUSTATION TEMPERATURE DE SERVICE POTENTIEL DE GARDE | Sa robe sombre reste lumineuse, elle est à elle seule un beau résumé du vin : l'équilibre entre la puissance et le fruité. Comme tous les vins du domaine, on retrouve une fraîcheur remarquable pour un vin languedocien signe du travail très soigné des vignes. | | |
| | MARIAGE METS VIN | Le rêve de Louis est un vin qui accompagne les viandes rouges mais aussi les volailles. On peut aussi se faire plaisir avec un beau saucisson à l'apéritif. | | |
| VIGNES | CLIMAT | Méditerranéen, avec hiver doux et humide suivi par un été chaud et sec grâce au vent du nord appelé Tramontane. | | |
| | LOCALISATION (PAYS > REGION > VILLAGE) | France > Languedoc > Pussalicon | | |
| | ENCEPAGEMENT (%) | 50% Grenache, 25% Carignan, 25% Syrah | | |
| | AGE DES VIGNES | 40 ans | | |
| | TYPE DE SOL | Terrasses alluvionnaires du Libron et terrasses villafranchiennes (argilo-calcaire riche en quartz) | | |
| | ORIENTATION | Sud et Sud-est | | |
| | PARTICULARITE DE CETTE PARCELLE | Les parcelles de Carignan sont les plus vieilles vignes du domaine, elles ont 50 ans et ont été plantées par notre grand père maternel, | | |
| VENDANGES | MACHINE / MANUELLE | Machine | | |
| | TRIAGE (ou et comment) | tri embarqué sur l'engin de récolte | | |
| VINIFICATION | Vinif? Grappes entières | Raisins égrappés | | |
| | Foulage | Non | | |
| | Durée de la FA | 15 jours + 10 jours de cuvaison supplémentaire à 30°C après fermentation pour la traditionnelle | | |
| | FML faite | Oui après assemblage des cuves une fois la FA terminée | | |
| | Quel contenant | Cuve inox | | |
| | Remontage | 1 fois par jour sur le 10% du volume | | |
| | Contrôle de température | FA entre 25°C à 30°C | | |
| | Levures indigènes | Oui | | |
| TEMPS D'ELEVAGE + CONTENANT | | Elevage en cuve inox pendant 6 mois | | |
| SOUTRAGE | | Oui | | |
| COLLAGE / FILTRATION | | Collage : non Filtration : oui | | |
| UTILISATION DU SOUFFRE | | 3gr/hL en fin de FML + 1gr/hL à la mise | | |