

LES LARMES D'EMA ROUGE 2022

Domaine des Capriers - Marion et Mathieu Vergnes

NOM DE LA CUVEE MILLESIME		Les Larmes d'Ema Rouge 2022	PRODUCTION / BTL	10000 btl
APPELLATION		IGP Côtes de Thongue	RENDEMENT / HL	40 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		Une belle complexité aromatique autour de la mûre, du cassis est accompagnée par une bouche ample, dense et corpulente très éligante. Elle est construite sur des tanins soyeux et polissés, relevée par des notes poivrées qui animent une longue finale. Dans 8-7 ans il aura son plein potentiel, en attendant un passage en carafe serait le bien venu. Il faut le déguster chambré entre 16-18°C.		
MARIAGE METS VIN		Avec une gardiane (daube camarguaise de taureau) ou avec une grillade de côtes de taureau nous serions à coup sûr à la table de Minos.		
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 > Côtes de Bassac		
	ENCEPAGEMENT (%)	Syrah 100%		
	AGE DES VIGNES	27 ans		
	TYPE DE SOL	Terrasses alluvionnaires du Libron (argilo-calcaire riche en quartz)		
	ORIENTATION	Sud et Sud-est		
	PARTICULARITE DE CETTE PARCELLE	Première parcelle du domaine ayant été plantée dans une largeur inter rang de 2 mètres afin d'augmenter la densité. Depuis toutes les parcelles sont à cette largeur ce qui permet d'avoir une densité de plantation supérieure à 5000 pieds/hectare, ceci contribue à la fraîcheur des vins du domaine.		
VENDANGES	MACHINE / MANUELLE	Machine pour la partie traditionnelle et manuelle pour la macération carbonique		
	TRIAGE (ou et comment)	Au chai et à la récolte.		
VINIFICATION	Vinif? Grappes entières	1/4 en MC Grappes entières 3/4 Raisins égrappés		
	Foulage	Non		
	Durée de la FA	15 jours + 10 jours de cuvaison supplémentaire à 30°C après fermentation pour la traditionnelle et 20 jours à 30°C pour la macération carbonique.		
	FML faite	Oui après assemblage des cuves une fois la FA terminée		
	Quel contenant	Cuve inox		
	Remontage	1 fois par jour sur le semi volume		
	Contrôle de température	Macération pré-fermentaire à froid 8-10°C en pendant 48 heures FA entre 25°C à 30°C		
	Levures indigènes	Oui		
TEMPS D'ELEVAGE + CONTENANT		Elevage en cuve inox pendant 12 mois		
SOUTRAGE		Oui		
COLLAGE / FILTRATION		Collage : non Filtration : oui		
UTILISATION DU SOUFRE		3gr/hL en fin de FML + 1gr/hL à la mise		