

Octave 2022
Domaine des Capriers - Marion et Mathieu Vergnes

NOM DE LA CUVEE MILLESIME		Octave 2022		PRODUCTION / BTL		1000 bts	
APPELLATION		IGP Côtes de Thongue		RENDEMENT / HL		25 hl/Ha	
HISTOIRE DE LA CUVEE		Il y a plusieurs années que nous voulions laisser ce beau terroir s'exprimer. C'est pourquoi depuis plusieurs millésimes, nous avons eu une approche naturelle de la gestion du couvert végétal. Lorsque nous avons estimé qu'un équilibre était en place entre la vigne et son milieu naturel, nous avons décidé de mettre les fruits de ce travail dans une même cuve. Puis, après un travail de cave minimaliste, le résultat était là : un équilibre entre puissance et élégance.					
COMMENTAIRE DE DEGUSTATION TEMPERATURE DE SERVICE POTENTIEL DE GARDE		arômes de fruits rouges confits, de chocolat noir et de garrigue. Adossée à des tanins puissants mais bien travaillés, la bouche se distingue par sa gourmandise, son relief et sa longue finale épicée, du caractère certes, mais beaucoup d'élégance. A servir tempéré 16-18°C.					
MARIAGE METS VIN		Il peut se marier avec des Viandes rôties, gibiers en sauce, fromages à pâte perlée, salades composées (gésiers, foie), desserts à base de chocolat					
VIGNES	CLIMAT		Méditerranéen, avec hiver doux et humide été chaud et sec grâce au vent du nord appelé Tramontane.				
	LOCALISATION (PAYS > REGION > VILLAGE)		France > Languedoc > Pussalicon				
	ENCEPAGEMENT (%)		Syrah 85%	Grenache 15%			
	AGE DES VIGNES		47 ans	47 ans			
	TYPE DE SOL		Terrasses villafranchiennes typique des appellations du Languedoc				
	ORIENTATION		NORD-SUD				
	PARTICULARITE DE CETTE PARCELLE		Ces parcelles forment un lot sur le haut d'un plateau typique de la géologie locale. Il est entouré par la garrigue et des bois de chêne.				
VENDANGES	RECOLTE		Manuelle				
	TRIAGE		Au chai et à la vendange				
VINIFICATION	Vinification		Vinification des cépages en même temps. Cuvaison longue et délicate.				
	Foulage		Non				
	Durée de la FA		30 jours				
	Débourbage		-				
	FML		Oui				
	Quel contenant		Cuve inox				
	Type de jus de presse		-				
	Contrôle de température		de 20° à 28° en fin de fermentation				
Levures indigènes		Oui					
TEMPS D'ELEVAGE + CONTENANT		En fûts de chêne durant 14 mois.					
SOUTIRAGE		Oui après fermentation malolactique.					
COLLAGE / FILTRATION		Collage : oui Filtration : non					
UTILISATION DU SOUFRE		3gr/hl à la fin de la FA, 1 à 2gr /hl en élevage puis 0 à 1 gr/hl à la mise en bouteille					