DOMAINE DES SCHISTES

« LA CERISAIE » 2024
A.O.P. V.D.N. MAURY



Le millésime La pluviométrie hivernale a été nulle, et les températures douces. Sécheresse et températures records cette année, heureusement quelques orages de printemps ont aidé à emmener le millésime à son terme.

Le sol Marnes schisteuses noires.

Les cépages Grenache noir 100%, vignes de 60 ans minimum.

Age des vignes et rendement Autour de 20 hl/ha.

Culture Certifié Bio, entretien de la fertilité par des couverts végétaux hivernaux semés et apports de fumier. Taille en gobelet, récolte manuelle.

Vinification Macération et fermentation à 18-20°c pour conserver le fruit. Mutage sur « grains », c'est à dire ajout d'alcool en cuve, sur la vendange qui macère afin de stopper la fermentation. Macération sous marc pendant quelques jours.

Elevage Pour moitié élevage en tonneaux de 500 L pleins pendant 5 mois et l'autre moitié en cuve béton. On évite les oxydations.
Mise en bouteille précoce, style « vintage ». SO2 total inférieur à 50 mg/L.

Profil Sur le fruit rouge, sucres résiduels autour de 90 g/L.
A déguster avec tome fraîche de brebis, fondant au chocolat, salade de fruits rouges, sorbet au cassis.

Quantité produite 4000 bouteilles.

E.A.R.L. Domaine des Schistes – Jacques, Nadine et Mickaël SIRE
21, avenue Henri Barbusse – 66310 ESTAGEL - FRANCE
Tél : 04 68 89 36 16 – 06 89 29 38 43 – 06 64 75 66 54
sire-schistes@wanadoo.fr -www.domaine-des-schistes.com
N° ACCISE : FR 096 348E 0004 RCS PERPIGNAN : D 410 364 B046
N°TVA FR 63 410 364 046 -