

"Les Fruitières" Rouge

- Terroir

La Closerie des Lys est élaborée par Collovray & Terrier à partir de raisins provenant essentiellement de la Haute Vallée de l'Aude en Languedoc. La majorité des parcelles est situé au sud de Carcassonne près de Limoux. Cette localité est la plus adaptée dans le sud de la France à la production de raisins aromatiques ayant une belle acidité. Ceci est dû à conjonction des sols argilo-calcaires d'altitude et à la fraîcheur nocturne apportée par la proximité des Pyrénées. Entre 300 et 500m d'altitude, les maturations sont longues et complètes. Les vins s'expriment au travers de structures délicates, aromatiques et fraîches.

- Cépage

Merlot 40%
Syrah 20%
Cabernet Sauvignon 20%
Grenache 20%

- Vinification

Les cépages sont vinifiés séparément et mis en cuve par gravité. Une macération préférentielle à froid de quelques jours conjugué au pigeages doux et quotidien permet d'extraire une belle palette aromatique ainsi que des tanins soyeux.

La température de fermentation est contrôlée pour ne pas dépasser 25 °C. Après deux semaines environ, le décuvage est décidé à la dégustation des cuves. Vin de coule et vins de presse sont séparés et les vins des différentes cépages sont assemblés après la fermentation malolactique. L'élevage de la cuvée est réalisée jusqu'en mars.

- Notes de dégustation

Ce vin est très agréable à boire à l'apéritif accompagné de charcuteries. Il peut également agrémente des grillades, des viandes froides ou rôties, des tajines d'agneau et des fromages doux à moyennement fort.

