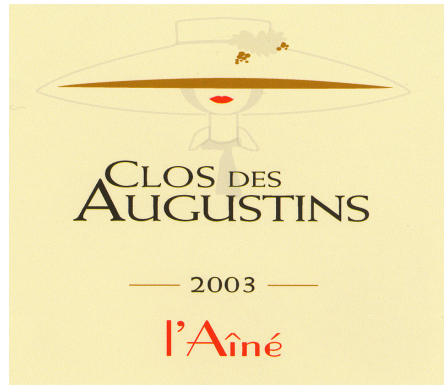


# L'Aîné 2003

## Coteaux du Languedoc

### CEPAGES

Syrah à très faibles rendements : 30hl/ha



### TERROIR

Nos vignes sont situées sur les communes de Saint Mathieu de Trévières et du Triadou. Nos sols sont de nature argilo-calcaire provenant d'éboulis des pentes du **Pic Saint Loup**. Les conditions climatiques contribuent à la spécificité de nos vins. En effet, les écarts importants de température (les jours sont chauds et les nuits spécialement fraîches) facilitent et bonifient la maturation. La pluviométrie harmonieuse permet un développement favorable à la qualité.

### RECOLTES

Manuelles en caissettes.  
Passage à la table de tri, égrappage et foulage.

### VINIFICATION

Sélection à la parcelle des raisins les plus mûrs.  
Macération à froid pendant quelques jours.  
Extraction douce pour respecter les arômes et surtout la qualité des tanins.  
A la fin des fermentations, passage immédiat en fûts neufs (sélection de chênes français, chauffe spécifique pour préserver le fruit.)  
Soutirage tous les trois mois.  
Elevage de 18 mois avec rotation entre fûts neufs et gardes vins inox jusqu'au meilleur mariage du vin et du bois.  
La vinification et l'élevage sont placés sous notre contrôle et celui de notre oenologue Pascal CHATONNET.

### COMMENTAIRES DE DEGUSTATION Olivier POUSSIER

D'un rubis violine, la robe de L'Aîné 2003 est opaque et intense. Sa palette aromatique complexe et précise offre un registre concentré tout en finesse. Son nez, joli, est marqué par des notes fumées, lardées et un boisé judicieux, élégant. Une définition concentrée en finesse. La bouche est d'une texture ample et généreuse. L'ensemble est racé sur une matière veloutée. L'Aîné 2003 est un vin profond, d'une très belle persistance.\*\*\*\*

**Accord** : Parfait accord sur une canette au sang ou un civet de canard.

*Vin à déguster ou à conserver jusqu'en 2010.*

Olivier Poussier  
Meilleur Sommelier du Monde