

Le Gamin 2005

Coteaux du Languedoc

Pic Saint Loup



CEPAGES

Assemblage de Syrah et Grenache : **25hl/ha**

TERROIR

Nos vignes sont situées sur les communes de Saint Mathieu de Trévières, du Triadou et de Fontanès (terroir de La Roque). 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

Macération pré-fermentaire à froid.

30 jours de cuvaison pour une bonne extraction des arômes dans des cuves thermo-régulées.

Remontage, pigeage et délestage.

Elevage de 12 mois avec rotation entre fûts neufs et gardes vins inox, sous notre contrôle et celui de notre oenologue Pascal CHATONNET

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION Olivier POUSSIER

Une robe rubis foncé de bonne intensité, une jolie maturité du raisin qui s'exprime sur une belle fraîcheur du fruit.

La palette sur des notes fruitées et épicées est sincère. La bouche est charnue sans être extraite. La texture est de demi puissance. Gamin 2005 est un vin de plaisir immédiat, aux tanins patinés, un vin gourmand et facile.

Accords mets et vins : Parfait accord sur une très belle entrecôte de bœuf grillée à la moelle avec tombée de rattes de Noirmoutier à l'ail

Vin à déguster ou à conserver jusqu'en 2009

Olivier Poussier
Meilleur Sommelier du Monde