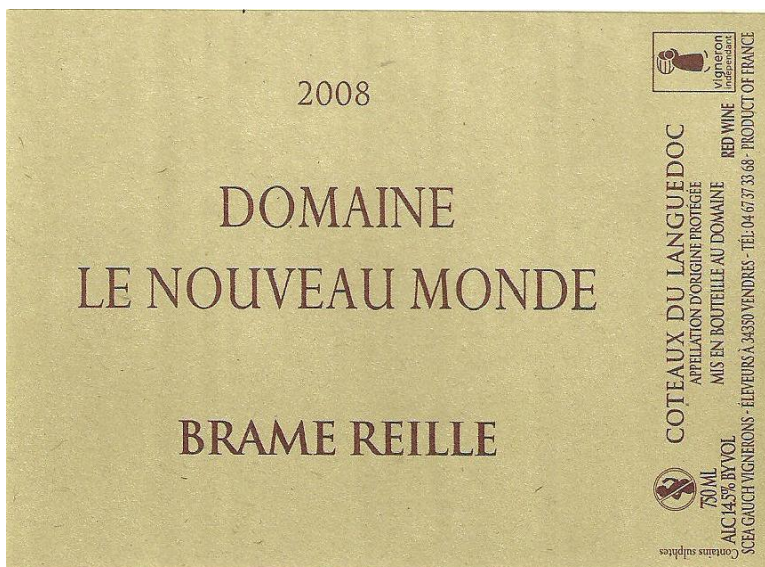


DOMAINE LE NOUVEAU MONDE



Cépages: Syrah à 95%, Mourvèdre à 5%

Age de la vigne: 16 ans pour le Mourvèdre et 22ans pour la Syrah

Rendement: 25Hl/Ha

Terroir: grâves villafranchiens acides (gros galets roulés), les vignes sont sur le plateau de Vendres à 6Km de la mer et à 3Km de l'Etang de Vendres, elles bénéficient d'une forte influence maritime qui compense l'aridité du plateau.

Vinification: traditionnelle. Les raisins sont récoltés à maturité optimum. Ils sont foulés et égrappés en totalité. Les fermentations et macérations sont faites à températures constantes et maîtrisées. Délestages et remontages journaliers durant la fermentation alcoolique. Cuvaïson longue. Aucune filtration ni collage

Elevage: 1 ans en cuve ciment et 1 ans en fût de chêne neuf

Garde: entre 5 et 10 ans

Accord culinaire: daube de sanglier, lièvre à la broche