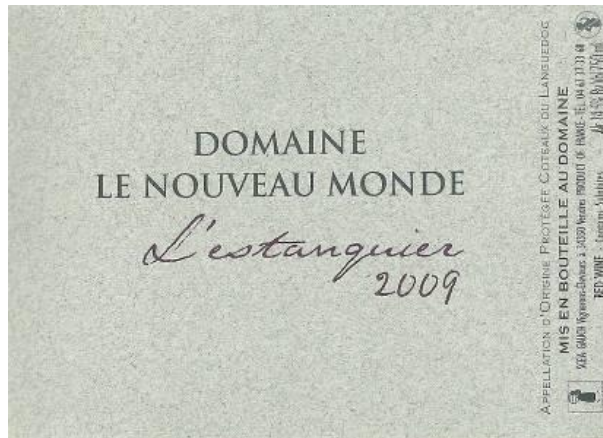


DOMAINE LE NOUVEAU MONDE



Cépages: Syrah à 60%, Mourvedre 40%

Age de la vigne: 17 ans pour le Mourvèdre et 23 ans pour la Syrah

Rendement: 28 Hl/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. Cuvaison longue. Aucun collage ni filtration

Elevage: 1 an en cuve ciment et 1 an en fût de chêne

Garde: entre 5 et 10 ans

Accord culinaire: gibiers, rôtis de viandes rouges

SCEA GAUCH Domaine le Nouveau Monde 34350 Vendres

Tel: +33467373368 fax: +33467375815

Email: domaine-lenouveaumonde@wanadoo.fr www.nouveaumonde.com