

Fiche technique

DOMAINE LE NOUVEAU MONDE

AOC Coteaux du Languedoc Rouge tradition 2010



Cépages: Syrah à 60%, Grenache à 30%, Mourvèdre 10%

Age de la vigne: 25ans

Rendement: 35 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 FA. Cuvaison longue. Aucun collage ni filtration

Elevage: 2 ans en cuve ciment

Garde: entre 5 et 8 ans