

DOMAINE LE NOUVEAU MONDE

AOC Languedoc
L'Estanquier



Cépages: Mourvedre à 40%, Syrah à 60%

Age de la vigne: 20 ans pour le Mourvèdre et 25ans pour la Syrah

Rendement: 35Hl/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. Cuvaision longue. Aucun filtrage ni collage

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

Garde: entre 5et 10 ans

Accord culinaire: bécasse, lièvre à la royale

Distinctions : Guide Hachette 2016

DOMAINE LE NOUVEAU MONDE