

DOMAINE DE FONTSAINTE



LE CLOS DU CENTURION

AOC CORBIERES-BOUTENAC

Région :	Languedoc-Roussillon
Cuvée :	Le Clos du Centurion
Couleur :	Rouge
Cépages :	Carignan (60%) Grenache (30%) Syrah (10%)
Contenance :	75 cl

Les raisins provenant de 4 micro-parcelles (représentant 4 ha au total) sont cueillis manuellement.
Le pressurage est lent et délicat.

Le Clos du centurion est élaboré à base de carignans centenaires, vinifiés en macération carbonique.
Concernant les Grenache et Syrah, vinification classique sous température contrôlée
Le vin repose 6 mois en cuve avant d'être mis en foudre en chêne français

ELABORATION :

Culture raisonnée – Haute Valeur Environnementale – HVE Niveau 3

Vendanges manuelles

Egrappage partiel, fermentation en cuve en ciment avec résine époxy, macération carbonique partielle

Fermentation malolactique, vinification classique

Elevage en foudre en chêne

Assemblage, filtration légère, bouchon traditionnel en liège

Sols argilo-calcaires, argileux-graveleux, galets roulés

DEGUSTATION :

- **Œil** : sombre et presque opaque, la robe est pourpre, teintée de reflets d'encre
Les larmes, grasses, coulent lentement
- **Nez** : L'opulence du nez se double d'une riche complexité
L'ouverture s'effectue sur des arômes de cerises confiturées auxquels succèdent la pomme caramélisée et les épices tels que la vanille et la cannelle
Se révèlent ensuite des notes d'amande fraîchement grillée et de fève de cacao
- **Bouche** : la bouche confirme une richesse chaleureuse et vive
Les tanins élégants et la densité du fruit se combinent voluptueusement pour offrir un équilibre parfait
Beaucoup d'élégance s'achevant sur des notes de torréfaction et de résine de pin

SERVICE : **Température de service :** entre 16° et 17°

Garde : 12 ans

ACCORDS METS ET VINS : Viandes rouges, gibiers, fromages affinés, fromages de caractère