

Enclos des Anges

Richard et Marjorie Spurr

Cuvée Sesto rouge 2020

Conversion vers AB



Cépages : Niellucco 40%, Syrah 40% Sciacarellu 20% -

Sol: Arènes granitiques en coteaux

Récolte : manuelle

10 000 bouteilles.

Vinification : vendange partiellement éraflée, cuve inox thermorégulée

Macération à froid avant départ en fermentation 4 à 5 jours. Remontée en température et levurage. Fermentation 24 à 28°C. Pigeage journalier et remontages à l'air.

Macération 4 à 8 semaines selon les cépages pour ce millésime. Décuvage et pressurage.

Élevage : 30 mois sur lies fines sans sulfite. Mise en bouteille février 2023.

Dégustation:

- = Robe grenat soutenu et brillante.
- = Le nez est dense et élégant marqué par une complexité aromatique associant des notes de fruits rouges murs à noyaux, des notes de maquis, des épices (poivrée et réglissée) et des notes empyreumatiques (sarments brûlés). Après aération dans le verre, la violette, caractéristique de la syrah, apparaît.
- = En bouche l'attaque est ronde et souple. Le milieu de bouche est vif (acidité). En fin de bouche, le vin révèle sa structure que l'élevage a su arrondir pour proposer un vin à maturité. Les arômes perçus en bouche révèlent toute la maturité de la baie de raisin. Aux arômes de fruits rouges à noyau (griotte), de maquis et de sarments brûlés se marient ceux de la violette et du zan. Sa persistance en bouche confirme la complexité et l'harmonie de ses arômes, le caractère puissant toute en finesse et des tanins soyeux.

=
Harmonie mets et vin: viande rouge: cote de boeuf, filets, entrecôte, gibier, tajines, charcuterie, terrines.