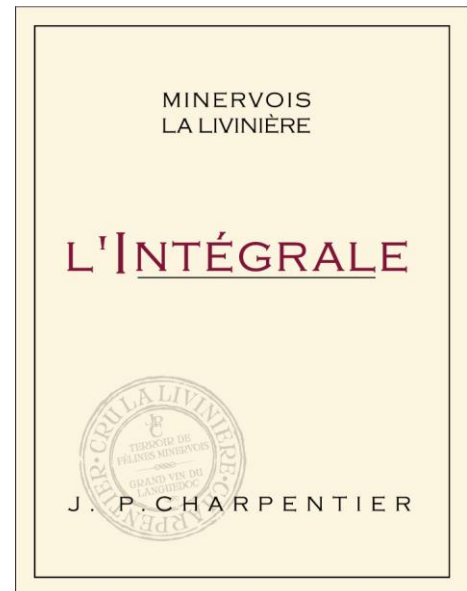


L'Intégrale

de J.P. Charpentier



- Type** ✓ CRU LA LIVINIÈRE
- Couleur** ✓ Vin rouge, 13,5% vol alcool.
- Millésime** ✓ 2018
- Cépage** ✓ 100 % syrah
- Origine** ✓ France, Languedoc, **Félines-Minervois**.
Au pied de la montagne noire entre Carcassonne et Narbonne.
- Terroir** ✓ **Schistes et marnes calcaires**.
- Au vignoble** ✓ Densité de plantation de 4000 pieds/ha. Taille en cordon de royat avec double plan de palissage. **La culture est raisonnée** avec labour des sols, apports d'engrais organique, raisonnement des traitements en fonction du millésime.
Ébourgeonnage, effeuillage, suppression des entre cœurs sont pratiqués pour **optimiser la qualité des raisins**. Les rendements sont de 45 hl/ha et des vendanges en vert sont réalisées si nécessaire pour atteindre cet objectif de production.
- Mode de vinification** ✓ **Vendanges manuelles** en caissettes de 30 kg, tri des raisins à la vigne. Vinification traditionnelle avec maintien des températures entre 20/25°c pour favoriser le fruit.
- Elevage** ✓ Elevage des deux terroirs séparément sur lies fines. Assemblage en fûts neufs et de un vin après fermentation malo-lactique. L'utilisation de futaille faiblement chauffée et de 205 litres permet de **valoriser au mieux l'aromatique du terroir**.
- Dégustation** ✓ Couleur pourpre aux reflets violacés. Nez très dense mêlé de fruits et d'épices soutenu par un boisé élégant. La bouche offre une matière généreuse et veloutée sur des tannins enrobés. On l'imagine sur une recette de veau au champignons ou simplement une côte à l'os.
On sera bien inspiré de lui laisser le temps de s'épanouir en cave.