

EXTRAIT



- **Cépage** : 100% Mourvèdre

- **Terroir** : Galets roulés - Sables - Argiles rouges

- **Vignes** :

Ceps centenaires plantés avant 1900 situés sur le lieu dit du Calada, en léger coteau exposé plein ouest.

- **Production** : 600 à 800 bouteilles par millésime produit.

- **Vinification** :

Vendanges manuelles avec un double tri.

Grappes éraflées et légèrement foulées.

Vinification en cuve pyramidale béton favorisant l'infusion et l'extraction douce, sur une durée de 28 jours environ avec pigeage et remontage.

Fermentation en levures indigènes.

- **Elevage** : 24 mois en barrique de chêne français

- **Dégustation** :

Issu à 100 % de Mourvèdre, cette cuvée Extrait incarne toute l'audace créative du domaine, se démarquant par son expression singulière au sein de l'appellation. Doté d'une robe profonde et soutenue, ce vin rouge dévoile un nez intense mêlant fruits noirs mûrs et notes de réglisse. La bouche, ample et structurée, allie puissance et fraîcheur, portée par des arômes de garrigue, de plantes aromatiques et de fruits à noyau. La finale, longue et concentrée, est soutenue par une trame tannique solide mais parfaitement fondue. Un vin de caractère, promis à un beau potentiel de garde.

- **Garde** :

Fort potentiel de garde dû à sa puissante structure - 15 à 20 ans

Domaine Chante Cigale
7 Avenue Louis Pasteur - 84230 Châteauneuf du Pape
Tel : 04 90 83 70 57
info@chantecigale.com - www.chantecigale.com

