

Sélection Andrée Ferrandiz

LES HAUTES TERRES D'AMBRE

AOC Corbières
2007



TERROIR : Au cœur du massif des corbières, il est constitué de terrasses et de coteaux caillouteux, schisteux et argilo-calcaire. Le climat de type méditerranéen avec des hivers courts et doux et des étés chauds et secs, permet une excellente maturité des raisins.

LES CEPAGES : L'association de plusieurs types de raisins est obligatoire pour les appellations d'origine, contribuant chacun à la complexité et à l'équilibre qualitatif du vin.

Cette cuvée a été réalisée avec :

40 % de carignan qui lui donne sa structure charnue et une belle couleur violine.

30 % de grenache noir lui apportant richesse alcoolique, rondeur, onctuosité et des arômes épicés.

30 % de syrah pour la finesse, la complexité des arômes, du fruité et des tanins élégants.

LA VINIFICATION :

Etant donné la configuration du vignoble qui s'étend sur des coteaux en pente et en terrasses, la cueillette des grappes de raisins ne peut être faite qu'à la main.

C'est pourquoi la vinification est faite à l'ancienne, en raisins entiers, par macération carbonique, ce qui permet au vin obtenu d'exprimer toute la richesse du terroir.

LE VIN :

La robe est d'un beau pourpre profond aux reflets noirs, les arômes intenses de fruits rouges, d'épices et de pierre chaude complètent le palais ample, élégant, charnu avec une rondeur exceptionnelle, du fruit, de la concentration et une suavité caressante. Tout concorde pour permettre à ce vin déjà très plaisant, d'atteindre sa plénitude dans deux ou trois années. La finale est dense, prometteuse et fruitée.

Il doit se consommer entre 14°C et 16°C et sera un excellent compagnon des plats savoureux et raffinés :

- aloyau grillé à la sauce maître de chai
- gigot d'agneau piqué d'ail, parfumé au thym et à l'huile d'olive.
- cuisses de canard aux oignons et olives noires.
- magret de canard grillé au feu de bois et accompagné de cèpes

SOMACVINS



9, Rue des Violettes
34710 LESPIGNAN
France

☎ 04 67 37 02 20

☎ 04 67 37 02 70