

Sangrador

LA FORCE DU TERROIR DES HAUTES TERRES CATALANES AUX COULEURS SANG ET OR LA PUISSANCE DES VIEILLES VIGNES DE GRENACHE NOIR

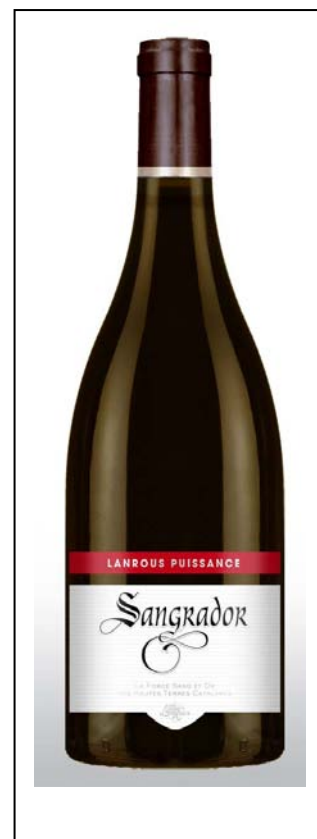
TERROIR : Le terroir montagneux de la Haute Vallée de l'Agly est une mosaïque géologique où les sols argilo-calcaires de diverses origines, les schistes noirs et schistes gris côtoient les sables granitiques ou de gneiss .

C'est le terroir par excellence des vins doux naturels de grand renom. Le potentiel qualitatif de ce terroir aux reliefs tumultueux de hautes collines dus à la poussée de la chaîne pyrénéenne , est particulièrement élevé et le vignoble est composé de très vieilles plantations de cépages traditionnels dont le grenache noir est le plus répandu.

La syrah d'implantation plus récente se plaît dans certains tènements. Sur ce terroir particulier aux sols souvent maigres les très vieilles vignes de grenache noir quelquefois âgées de 80 ans et plus s'accrochent aux pentes montagneuses et supportent un climat rude très sec et venteux , aux températures élevées des étés souvent très chauds, et des froids secs et durs hivernaux.

Dans ces conditions les rendements sont réduits et se limitent à 20/25 hectolitres à l'hectare car les vieilles souches ne produisent que quelques grappes de petite taille.

La cueillette faite à la main à cause de la conformation du vignoble , n'est réalisée qu'à complète maturation des raisins dont le potentiel alcoolique est très élevé.



VINIFICATION : La vinification en vendange égrappée est en grande partie traditionnelle avec quelques adaptations de techniques plus récentes pour arrondir les tanins qui supportent la couleur des anthocyanes et permettre une fermentation lente et complète des sucres car la richesse alcoolique est totalement naturelle

LE VIN : Il est composé de 80% grenache noir et 20% de syrah.

La belle robe pourpre sombre très dense, annonce la complexité des arômes de fruits mûrs d'épices et de cuir . En bouche l'attaque est très ronde suave et généreuse les tannins s'affirment sur une belle texture ronde et chaleureuse due à la belle maturité des raisins.

Sa richesse et sa somptuosité , sa charpente et son onctuosité lui permettront d'évoluer plusieurs années mais il sera prêt à boire à l'automne prochain. Sa puissance et sa richesse alcoolique en font un vin qui accompagnera les plats plantureux de l'hiver, les viandes rouges grillées ou rôties , l'agneau et certains gibiers .On peut le consommer à 16°C /17°C sur : Un faisan farci aux marrons, Une gigot de chevreuil, Un Contre-filet rôti, Gigot rôti aux lingots, Des magrets de canard aux olives, Une entrecôte grillée à la braise mais également sur les Potées et garbures

