

# CHATEAU DE NOUVELLES

SCEA R.DAURAT-FORT 11350 TUCHAN

## A.O.C. RIVESALTES TUILE RANCIO 2000

### Cépages:

100% Grenache Noir

### Age des Vignes:

55 à 60 ans de moyenne

### Sol:

Sols caillouteux, calcaires du secondaire.  
Faible rendement 18 à 22 hl / ha

### Mode cultural:

Taille en gobelet très ouvert pour que le soleil puisse bien pénétrer à l'intérieur de la souche pour toutes les grappes murissent. Travail en surface pour les labours de printemps, traitement raisonné pour les maladies cryptogamiques afin de préserver notre environnement.

### Vendanges et Vinification:

Manuelles à pleine maturité phénolique, on ne se contente pas du rapport sucre alcool. Le vigneron déguste les raisins, la pellicule, la pulpe, le pépin. Réception sur table de trie, égrappée et foulée, mise en cuve, macération pelliculaire. On essaye de rentrer de la vendange un peu chaude pour permettre une meilleure extraction des arômes et de la couleur. Vinification traditionnelle avec maîtrise des températures en attendant le point de mutage. Mutage sur grains et 35 jours et plus de macération avec réhydratation du chapeau journalière.

### Elevage :

Elevage en foudres de chêne pendant 2 ans, ensuite passage en bonbonnes au soleil, au vent et au froid afin de lui faire emmagasiner de l'oxygène par différence de température. Ce procédé naturel permet de provoquer des casses oxydatives successives et donner cette dénomination rouge orangé d'où sa couleur Tuilé au vin. Le relogement de ses vins dans des foudres imprégnés de l'arôme Rancio par les vins qu'ils ont contenu depuis 30 à 50 ans et certains beaucoup plus.

### Caractères:

Robe Tuilé, offrant des reflets flamboyant tirant sur le topaze brûlé. Le nez oxydatif et puissant avec des arômes de torréfaction avec des notes d'amandes grillées et vanillées, de cacao, de pruneau, de pain grillé. En bouche on retrouve le pruneau confit à l'alcool, le cacao, le tout avec une sensation d'onctuosité.

### Consommation:

Entre 12° et 14°, il est préférable conserver la bouteille entamée au réfrigérateur.

### Accompagnement:

Comme pour le Tuilé il accompagne très bien le chocolat sous toutes ses formes, mais aussi les fromages à pâte dure edam, gouda vieux, vieux cantal, parmesan. Après le café, un chocolat, comme un digestif en fumant un cigare, pourquoi pas !!!