

# CHATEAU DE NOUVELLES

SCEA R.DAURAT-FORT 11350 TUCHAN

## A.O.C. RIVESALTES TUILE 2015

### Cépages:

100% Grenache Noir

### Age des Vignes:

55 ans de moyenne

### Sol:

Sols caillouteux, calcaires du secondaire.  
Faible rendement 22 à 25 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 mûrissent.

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 en caissettes de 40 kg. 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 25 jours et plus de macération avec réhydratation du chapeau journalière.

### Elevage :

Elevage en cuve inox ou béton revêtu. On protège ce vin de l'oxydation contrairement aux autres grenaches rouges de notre gamme.

### Caractères:

Robe rouge violacé , au nez des senteurs de vendanges, de cerise noire épicée. La cerise se fait charnue dans une bouche ample où l'équilibre s'harmonise avec un tanin puissant et de belle facture .

### Consommation:

Entre 9° et 12°, il est préférable de conserver la bouteille entamée au réfrigérateur.

### Accompagnement:

A l'apéritif, avec tous les desserts au chocolat, et pourquoi pas des fromages de brebis bien secs.

