

DSM Domaine d'Ansignan

Vin d'Altitude

Conversion à l'Agriculture Biologique



Pour garder ce qui a été perdu ailleurs !



Jeb Dunnuck
93/100

Robert Parker
WINE ADVOCATE
88-90



Appellation : AOP Côtes du Roussillon Villages

Millésime : 2020

Degré : 13,5%

Cépages : 70% Syrah / 15 % Grenache / 15% Carignan

Terroir : 3 tènements

33% La Garrigue : Côteaux s'élargissant de 50 à 100m d'ouest vers l'est, s'étalant sur 600m de longueur. Exposition de sud sud-est à sud sud-ouest. Sols granitiques et argile, altitude de 190m à 210m, pente entre 4% et 10%.

42% Les Dolmens : Côteaux contournant une arête granitique de 200m de large et 200m de longueur. Exposition principale sud. Sol granitique, altitude de 370m à 400m, pente entre 6% et 10%.

25% Le camps de l'Argent : Côteaux de 20m de large en fer à cheval, s'étalant sur une longueur de 700m. Exposition d'est à ouest. Sols granitique et argile, altitude de 300m à 330m, pente entre 6% et 10%.

Vinification : Les Dolmens, La Garrigue et le camps de l'Argent sont tous vinifiés séparément.

Toute la récolte est manuelle. Nous récoltons entre 3000kg et 4500kg par jour qui sont directement triés à la vigne pour éviter tous contacts entre raisins sains et autres. Les raisins sont transportés à la cave dès que la récolte est faite en benne de 1500kg pour ne pas les abîmer. Les raisins égrappés sont triés une nouvelle fois à la cave.

La Garrigue et Camp de l'Argent : Les raisins sont vinifiés, égrappés, extraction par délestage en début de fermentation, puis par infusion du marc en milieu de fermentation : pas de remontage, ni pigeage, ni délestage.

Les Dolmens : sont vinifiés avec 100% de vendanges entière. Un remontage par jour pour mouiller les grappes entières uniquement.

Pour chacun des tènements, fermentation terminée, coules et presses sont assemblés. Lorsque les vins ont fini les sucres, ils sont assemblés pour faire la Malo ensemble et être élevés en cuve ensemble avec le minimum de lies.

Vinifié sans sulfites ajoutés.

DSM Domaine d'Ansignan

Vin d'Altitude

Conversion à l'Agriculture Biologique



Rendement : 31hl/ha

Elevage : En cuve béton avec le minimum de lies.

Notes de dégustation :

La robe est pourpre sombre translucide.

Le nez allie gourmandise et élégance, sur la confiture de cerise noire, la crème de mûre, l'encens et les épices douces.

La bouche est élancée, tout en déployant une matière dense, veloutée, enveloppante, avec des tanins qui se dévoilent.

En accord :

Sur une bonne viande...

Conseils :

Servir à 16°C

Garde conseillée : A minima 10 ans.