

Cuvée L'AMOURETTE *AOP Côtes du Roussillon Villages*

Cépages : 60 % Mourvèdre, 40 % Grenache Noir.

Age des vignes : 30 ans.

Sol : Schistes.

Rendement : 30 hl/ha.

Vendange : Manuelle, la sélection des baies est effectuée dans le vignoble et à la cave sur une table de tri.

Vinification : Traditionnelle.

Elevage : 16 mois en cuve béton.

Descriptif : Elle a pour originalité son assemblage qui a pour but de se différencier d'assemblage classique (Grenache, Syrah, Carignan). L'Amourette est le nom d'une herbe aussi appelée Maxima Briza que l'on trouvait autrefois dans les vignes. Derrière sa robe pourpre, on retrouve une aromatique de fruits (prune, mûre, framboise) et d'épices. Le nez reste frais, mentholé avec des notes florales (violette). L'attaque est souple avec de la fraîcheur. Les tanins restent doux et subtils.

Accords mets et vins : Elle accompagnera vos repas, idéalement vos charcuteries, viandes grillées et fromages. Servir à 15 °C, la carafier une heure avant.

Vieillessement : A boire maintenant ou à garder 5 ans.

Notation : Millésime 2015 : Wine Advocate : 91-93 points
Millésime 2016 : Wine Advocate : 88-90 points

Un mélange 60-40 de mourvèdre et de grenache élevé exclusivement dans du béton, L'Amourette 2016 offre beaucoup de poids et d'intensité alliés à une formidable complexité semblable à celle d'un umami. Des notes de viande rôtie et de café se mélangent à des fruits noirs et cossus pour former un ensemble savoureux, riche et terreux. Joe Czerwinski – Wine Advocate.

