

Cuvée HUGO

AOP Côtes du Roussillon Villages

Cépages : 65 % Grenache Noir et 35 % Syrah ou
70 % Grenache Noir et 30 % Syrah selon le millésime.

Age des vignes : De 40 à plus de 100 ans.

Sol : Schistes et Argilo-Calcaire.

Rendement : 20 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 : 18 mois en demi-muids et foudres.

Descriptif : La cuvée Hugo existe depuis la création du domaine en 2001. Un travail de tri est effectué au niveau des grains (élimination des baies en sur maturité) ; cette action permet d'associer à la fois puissance, générosité des grenaches sur schistes tout en préservant de la fraîcheur. Interprétation moderne et réussie du terroir, grand volume en bouche, notes de mûres, de chocolat noir et d'épices, aucune lourdeur en fin de bouche.

Accords mets et vins : A servir avec des plats en sauce tels que les civets, les ragouts, les gibiers.
Servir aux alentours de 16 ° C.

Vieillessement : A boire maintenant ou à laisser vieillir jusqu'à 10 ans.

Notation : Millésime 2016 : Wine Advocate : 91-93 points
Jeb Dunnuck : 94 points

Hugo Côtes du Roussillon Villages 2016 (65% Grenache et 35% Syrah) affiche une couleur pourpre saturée ainsi que des notes éclatantes de framboise noire, de graphite, de mine de plomb et d'épices grillées. Elevé dans des foudres et des fûts, il est légèrement plus élégant et poli que les millésimes précédents, possède une bonne concentration et une texture homogène. C'est un autre vin formidable de cette adresse. Jeb Dunnuck.

