

# Cotes du Roussillon Rouge ( Cuvée Bastien a partir du millésime 2011)



## Grand Vin du Languedoc

- **Le vigneron** : Jacqueline Clar
- **Production annuelle moyenne** : 12 000 btles
- **Degré Alcoolique** : 13%/vol
- **Disponible en** : 75 cl & 150 cl

- **Cépage(s)** : 60% Syrah-30% Carignan-10% Grenache
- **Type de Sol**: terroirs de galets roulés et terrasses argilo-calcaires.
- **Rendement**: 30 hl/ha
- **Age des vignes** : 35 ans
- **Vendange** : manuelle

### Vinification:

La vendange effectuée manuellement a été égrappée. La macération a démarré dans une atmosphère saturée en gaz carbonique, la température des raisins abaissée pour privilégier un départ progressif en fermentation et renforcer la puissance aromatique du vin. La macération s'est poursuivie par des remontages courts et réguliers pour favoriser la diffusion de la couleur et des tanins. Elle a duré près de trois semaines.

### Elevage:

En cuve

«Une robe grenat vif au rouge profond. Un nez de fruits rouges mûrs, confiturés, autour d'une note de réglisse, avec une touche d'épices douces. Une attaque ronde et bien équilibrée, des tanins enrobés et encore jeunes ainsi que quelques notes de torréfaction en finale...»



### Tenue et conservation

6 à 8 ans

### Gastronomie – Accords culinaires :

Servir à 18° C

Accompagne Fromages, viandes en sauce, les civets ainsi que d'autres gibiers.



## Récompenses :

- Méd. D'Or Concours des Grands Vins du Languedoc Roussillon 2012
- Guide Hachette des vins 2013 (2\*)
- Concours des Vins de France Mâcon 2012 (Argent, Bronze en 2011)
- Bronze concours des vigneron indépendants 2011
- Médaille d'or vinalies Internationales 2013
- Médaille d'or concours des vigneron Independants 2013
- Gault & Millau 14/20



## Le MOT DU VIGNERON :

«.....»



# Cotes du Roussillon Red ( Cuvée Bastien after vintage 2011)



## Grand Vin du Languedoc

- **The winegrower** : Jacqueline Clar
- **Annual production** : 12 000 btles
- **% Alc.** : 13% /vol
- **Available in** : 75 cl & 150 cl
- **Grape Variety(ies)** : 60% Syrah-30% Carignan-10% Grenache
- **Type of soil** : shingles soils and clayey-chalky terraces
- **Yield**: 30 hl/ha
- **Age of the vine**: 35 years
- **Harvest** : harvested by hand

### Vinification:

The grapes were harvested by hand and destemmed. Maceration started in a carbon-dioxide saturated atmosphere. The temperature was lowered to allow a progressive start of fermentation and increase the aromatic strength. The maceration, which went on for a period of nearly 3 weeks, was followed by short, regular 'remontages' - or pumping-over - to help the diffusion of colour and tannins.

### Maturing:

Raised into vats



« A bright deep garnet-red hue. A nose of jammy ripe red fruit and liquorice notes, with a hint of mild spices. A round well-balanced attack, coated young tannins and some roasted notes on the finish,...»

### Aging potential :

Laying down : 6-8 years



### Culinary agreements:

To serve at 18° C

Good match with cheese, meat cooked in sauce, jugged hare as well as game.

## AWARDS :

- GOLD Medal Concours des Grands Vins du Languedoc Roussillon 2012
- Guide Hachette des vins 2013 (2\*)
- Concours des Vins de France Mâcon 2012 (Silver, Bronze en 2011)
- Bronze concours des vigneron indépendants 2011
- Gold medal vinalies Internationales 2013
- Gold medal concours des vigneron Independants 2013
- Gault & Millau 14/20



## Winemaker comments ::

« ..... »