

# DOMAINE CHRISTOPHE MARIN

MAURY, ROUSSILLON

## *Causseil de Mouillère*

### GRENACHE NOIR

<b>Appellation</b>	IGP Côtes Catalanes Rouge
<b>Age des vignes</b>	70 ans
<b>Géologie</b>	La parcelle est située sur la commune de Maury, sur les contreforts des Corbières Catalanes, juste en dessous du Château de Quéribus. Le sol est argilo-calcaire avec des gros blocs de calcaire dur. La pente est importante, exposée au sud. Cette parcelle bénéficie de la fraîcheur nocturne des corbières.
<b>Superficie</b>	0,80 Ha
<b>Cépage</b>	100% Grenache Noir
<b>Vinification</b>	<p>Les raisins sont vendangés à la main, triés sur pied, et transportés en petites caisses jusqu'à la cave, afin d'éviter l'écrasement des raisins.</p> <p>Après une nuit de refroidissement en conteneur réfrigéré, les raisins descendent à environ 4 °C. Leurs arômes sont ainsi bien préservés.</p> <p>Les raisins sont éraflés en totalité, puis encuvés par gravité. Suite à une macération pré-fermentaire de 5 jours à 10°C, la fermentation alcoolique démarre spontanément et se fait en levures indigènes. La cuvaison dure une vingtaine de jours et elle est ponctuée par un remontage quotidien afin d'extraire en douceur. En fin de cuvaison on effectue un pressurage léger à l'aide d'un vieux pressoir vertical à cliquet. Le jus de presse est assemblé à l'ensemble de la cuvée.</p>
<b>Elevage</b>	La cuvée est élevée en fût de chêne de 228 litres pendant 12 mois, ensuite soutirée au clair en jour racine, lune descendante, à l'abri d'air, et assemblée en cuve inox. Après 4 mois de repos en cuve inox, elle est mise en bouteille en jour fruit. Le vin ne subit aucun collage ni filtration.
<b>Dégustation</b>	Cette cuvée possède une belle couleur rouge grenat profonde, avec des reflets violacés. Son nez plaisant exhale des arômes délicats de fraise écrasée, soutenus par des notes florales. La bouche est ample, profonde, avec une texture tannique soyeuse et enrobante. La finale est saline, dotée d'une belle fraîcheur et minéralité. Un vin racé, de caractère !
<b>Service</b>	16-18°C, à carafier 1 heure à l'avance de préférence
<b>Accord mets et vins</b>	Entrecôte, côte d'agneau grillé, rôti de magret de canard au foie gras