

DOMAINE CHRISTOPHE MARIN

MAURY, ROUSSILLON

Coume Marie

GRENACHE NOIR

Appellation	IGP Côtes Catalanes Rouge
Age des vignes	70 ans
Géologie	La parcelle est située sur la commune de Maury, au fond d'une combe (d'où le nom de Coume Marie. 'Coume' signifie vallon en catalan), sur un sol de schiste noir. La pente est importante, avec différentes expositions à l'est et à l'ouest. Grâce à sa situation de combe, les vignes bénéficient de la fraîcheur des montagnes, donnant ainsi un vin charpenté, mais frais et équilibré.
Superficie	1,33 Ha
Cépage	100% Grenache Noir
Vinification	<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>
Elevage	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.
Dégustation	Cette cuvée possède une belle couleur rouge grenat profonde, avec des reflets violacés. Au nez, elle dégage des arômes intenses de cerise noire bien mûr, de chocolat noir, et d'épices douces. Les tanins sont denses, puissants et profonds, mais fins et élégants. La finale est longue, accompagnée des notes de griottine.
Service	16-18°C, à carafes 1-2 heures à l'avance de préférence
Accord mets et vins	Entrecôte, gigot d'agneau, filet de chevreuil grand veneur