



FORTES TÊTES

A.O.P CORBIÈRES ROUGE

HISTORIQUE

« Ici on est têtue et obstiné. Plus qu'ailleurs. » Telle est la devise de nos Créateurs de Vins. Depuis 1932, de générations en générations, on cultive ici des vignes dans des endroits des plus inaccessibles aux conditions climatiques difficiles, entre rigueur de l'hiver, canicule estivale et résistance au fort vent de Cers. C'est en étant amoureux de la nature et fiers de leurs origines que ces jeunes viticulteurs et viticultrices se sont ralliés et ont fédérés leurs énergies pour créer cette cuvée à leur image. Décliné en blanc, rosé et rouge, ce vin s'inscrit dans la plus pure tradition en Corbières.

VIGNOBLE

- **Cépage** : Carignan - Grenache - Syrah - Mourvèdre.
- **Terroir** : Système de terrasses moyennes et semi-coteaux comblant l'anti-synclinal formé par l'Alaric et le Chaïnon de Lagrasse, composés de nombreux galets et de calcaires durs des massifs effrités par l'érosion. Sols argilo-calcaires de profondeur moyenne à contrainte hydrique modérée pendant l'été, jalonnés de quelques oliviers parfois centenaires, donnant aux différentes cuvées de belles concentrations.
- **Mode de conduite** : Gobelet sauf la Syrah en guyot.
- **Rendement** : 50hl/ha.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Le Grenache est égrappé avant l'encuvage puis vinifié à température contrôlée avec une durée de cuvaison variant de 10 à 12 jours suivant l'évolution organoleptique. Le Carignan et la Syrah sont ramassés à la main et mis en cuve en raisins entiers. La macération carbonique dure 12 à 20 jours et permet une extraction douce et sublimée des arômes. Le pressurage pneumatique de l'ensemble de la cuvée lui confère une grande qualité. Les Sévillans Juan Antonio, David, Rafael, et José Maria ont déçu ce joli cru. Un élevage en cuve non boisé de 1 an peaufine cet équilibre.

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- **Dégustation** : Robe rouge carmin à reflets violacés. Nez complexe de petits fruits rouges mûrs. La bouche est ronde et épicée, avec une bonne fraîcheur et des tanins doux et harmonieux. Une pointe de garrigue complète l'ensemble avec une jolie longueur en bouche et une grande souplesse.
- **Tenue et Conservation** : 3 à 5 ans.
- **Gastronomie** : Viandes grillées, volailles rôties.
- **Service** : Carafer 2h avant de servir à 16-18°C.

