



DÉLICATESSE

A.O.P CORBIÈRES ROUGE



HISTORIQUE

Le village de Fabrezan, situé sur la rive gauche de l'Orbieu, au pied de la montagne d'Alaric, est l'une des portes des Corbières. Les origines de Fabrezan remontent à l'an 974. Au Moyen Age, il fut rattaché à la Vicomté de Narbonne. Au fil de l'histoire, des monuments furent édifiés dont la Tour Carrée de style roman du XII^{ème} siècle qui domine le village, et l'église du XIII^{ème} et XIV^{ème} ainsi que la chapelle de Notre Dame de Consolation du XIV^{ème}.

VIGNOBLE

- **Cépage** : Syrah 63% - Carignan 22% - Grenache 15%.
- **Terroir** : Hautes terrasses du système de sédimentation de l'Orbieu entaillé de larges vallées ouvertes sur les terrasses inférieures. Les sols sont très caillouteux avec de nombreux galets ronds, parfois comprimés en poudingues figés par des concrétions anciennes formant des turets à faible profondeur. Bien alimentés en eau, ce terroir de qualité donne des vins remarquablement équilibrés dans leur composition tanins / alcool.
- **Mode de conduite** : Gobelet (Carignan), Guyot (Syrah), et Cordon de Royat (Grenache).
- **Rendement** : 40hl/ha.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

La cuvée Délicatesse n'est vinifiée qu'avec des raisins entiers ramassés et triés à la main. Cette macération carbonique dure 12 jours et permet une extraction complète et ménagée des arômes. Le pressurage pneumatique de l'ensemble lui confère une qualité maximale. Suit une période de vieillissement en fûts de chêne pendant 12 mois avec 1/4 de fûts neufs composés de chênes français de haute futaie.

CARACTÉRISTIQUES DU PRODUIT

- **Dégustation** : Robe grenat profond à reflets pourpres. Nez d'une étonnante complexité avec des parfums de garrigue. La bouche est riche, ample, charpentée, on distingue des notes de pain d'épices réhaussées par une pointe vanillée. Les tanins nobles et fondus confèrent à ce vin haut de gamme une grande délicatesse d'où son nom.
- **Tenue et conservation** : 7 à 10 ans.
- **Gastronomie** : Compagnon des viandes rouges, cargolade, cassoulet.
- **Service** : Carafer 2h avant de servir à 18°C.

