



F O N T A R È C H E

Cuvée PICAPOLLE

* 2020*
AOP Corbières

- 70 % Piquepoul Noir
- 30 % Carignan

L'ACCENT DU SUD

Le Piquepoul Noir est un cépage dont on retrouve les traces écrites dès le 16^{ème} siècle en Languedoc et en Vallée du Rhône. Il est probablement bien plus ancien.

Il a quasiment disparu des vignobles lors de la crise du Phylloxéra au début du 20^{ème} siècle.

Méditerranéen pur et de maturité tardive, il est un atout dans nos assemblages.

Cette cuvée à forte proportion de Piquepoul Noir est une mise en avant rare de ce cépage magnifique.

Vignes : 2 parcelles voisines sur des graves très caillouteuses :
Piquepoul noir : Parcelle du 1^{er} carré de 4 hectares, plantée en 1993
Carignan : Parcelle du 2^{ème} carré de 5 hectares, plantée en 1982

Rendement moyen : 40 hl/ha
Dates de récolte : 28 Septembre

Vinification : Encuvage traditionnel en grappes entières des 2 cépages (Carignan en bas de cuve).
Fermentation en atmosphère saturée de CO₂ (macération carbonique) avec une cuvaison statique de 9 jours. Température recherchée de 30°C en pied de cuve.
Pressurage et assemblage coule et presse
Fermentation malolactique

Elevage : 8 mois en cuve inox

Dégustation : Couleur rouge grenat clair, en lien avec une baie de raisin modestement colorée.
Au nez on perçoit nettement les arômes de macération carbonique, avec des notes de groseille rehaussées de poivre vert et de menthe. La bouche présente une étonnante rondeur, avec une attaque fraîche. La bouche se structure autour de tanins vifs qui gagnent en douceur sur une finale teintée par les fruits rouges et les épices du nez.

Nous recommandons une température de service proche de 14-15°C.

Analyse : alcool 13,50 %vol