

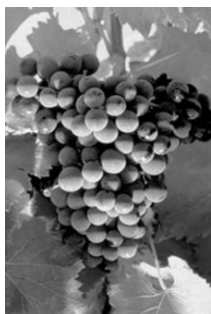


# LA LUMIERE

2013. ROUGE

**CORBIERES**

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE



L'histoire que raconte l'Atelier Prestige de Foncalieu est l'histoire d'une poignée de producteurs qui œuvrent ensemble pour aller toujours plus haut, toujours plus loin dans l'excellence. Sur cette terre de soleil, cette terre du sud de la France, ils ne cessent de choyer leurs parcelles pour nous émouvoir: un travail d'artisan pour sublimer le fruit et créer des vins concentrés, avec une fraîcheur et un équilibre remarquables.

Gilles Ferrand, Fabrice Oliver et Marceau Lacombe ont travaillé la vigne comme on cisèle une œuvre. Une oeuvre gorgée de la lumière typique des Corbières, terre façonnée par le soleil.

7640 bouteilles produites.



**89 POINTS**



**CEPAGES** : 70% Syrah, 30% Mourvèdre.



**TERROIR** : sol composé de marnes, de grès et de calcaires, sur le terroir des Corbières. Altitude : 120 mètres. Climat méditerranéen, permettant d'exprimer la richesse et la rondeur de cette cuvée exceptionnelle.



**CULTURE** : culture raisonnée et sélection parcellaire limitant les rendements : 15 hl/ ha.

- Taille en cordon de Royat pour une bonne répartition des grappes.
- Ebourgeonnage afin de limiter les rendements.
- Effeuilage pour une meilleure exposition des baies de raisins au soleil.
- Eclaircissage de grappes permettant de sélectionner les raisins les plus qualitatifs.



**VINIFICATION** :

- **A la réception des vendanges**, système de tri automatique suivi d'un deuxième tri manuel grain par grain sur table à bande et fouloir pendulaire (fouillage des raisins en haut de la cuve juste avant encuvage) afin de préserver le potentiel aromatique des raisins.
- **Macération pré-fermentaire à froid** de 5-6 jours pour une extraction en douceur des pigments et des arômes présents dans la pellicule du raisin.
- **Fermentation** alcoolique en cuves inox thermo régulées de petites contenances (40 à 100 hl) pour une vinification parcellaire.
- **Macération** de 3 à 4 semaines avec pigeages et remontages quotidiens afin d'extraire toute la richesse des raisins, et ce tout en douceur.



**ELEVAGE** : élevage de 12 mois en barriques de chêne français (100% en fûts neufs) avec une sélection spéciale grains fins pour travailler sur la longueur et la finesse des vins.



**DEGUSTATION** : robe presque noire. Nez aux arômes de liqueur de cassis et de chocolat noir. Le mourvèdre signe ce vin par ses arômes de poivre blanc et sa minéralité. Remarquable sucrosité en attaque et grande concentration se prolongeant sur une finale cacaotée. Un vin à l'image des Corbières, sauvage, pur, avec du tempérament.



**A TABLE** : à déguster avec un rôti de bœuf, une poêlée de champignons des bois et des fromages à pâte pressée cuite. Servir chambré à 17°C. Potentiel de garde: 10 ans.

