

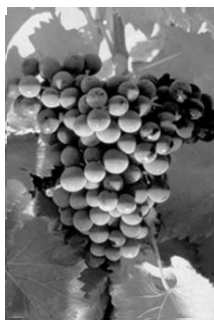


LE LIEN

2012. 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.

Le Lien raconte une belle histoire : celle de Romain Torrecilla et Pascal Bergé qui unissent leur force pour donner le meilleur de leur terre. Une cuvée unique alliant la puissance aromatique du climat méditerranéen et la fraîcheur du climat océanique.

4500 bouteilles produites.



91-93 POINTS



CEPAGES : 80% Syrah et 20% Grenache noir.



TERROIR : sol composé de terrasses argilo-calcaires à galets roulés, sur le terroir du Minervois, balayé par les vents. Altitude : 80 mètres. Climat méditerranéen aux influences océaniques, permettant d'exprimer la fraîcheur et la structure de cette cuvée exceptionnelle.



CULTURE : culture raisonnée et sélection parcellaire limitant les rendements (20 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 (foulage 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 thermorégulées 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, dont 25% en fûts neufs, avec une sélection spéciale grains fins pour travailler sur la longueur et la finesse des vins.



DEGUSTATION : robe rouge intense. Nez aux notes florales et aux arômes de fruits rouges frais, de vanille et de pain grillé. En bouche, belle sucrosité en attaque et beaucoup de matière avec une longue finale torréfiée.



A TABLE : à déguster sur une pièce de bœuf au poivre de Sichuan, un civet de sanglier sauce grand veneur ou un Parmentier de canard.

Servir chambré à 17°C.
Potential de garde: 10 ans.

