Wijnfiche

Domaine Peter Sichel - Cucuniano | Pays de Cucugnan IGP Syrah - Grenache - Carignan | BIO France (LANGUEDOC) — 2022

Domaine

Domaine Peter Sichel

Tout a commencé, il y a plus de 30 ans, dans la vallée de Cucugnan, un rendez-vous sur cette terre atypique au climat méditerranéen d'altitude, subissant une légère influence atlantique. De ce rendez-vous naitra le projet grandiose d'un domaine viticole nourri par les paysages époustouflants de la vallée. La magie des Corbières avait donc opéré entre Peter Sichel et ce magnifique terroir... 2019 sera l'année du changement comme l'année du retour aux sources. Alexander Sichel, petit-fils de Peter Sichel, décide de reprendre le vignoble et de lui offrir un avenir brillant avec des vins d'exception. Partageant le même amour pour la vallée de Cucugnan et son potentiel viticole que son grand-père, il souhaite lui rendre hommage en renommant la propriété « Domaine Peter Sichel ». La superficie du vignoble est alors étudiée et réduite de 50% en prenant soin de conserver les meilleures parcelles de vigne : un nouveau vin de terroir est proposé déclaré en IGP Pays de Cucugnan, avec pour objectif d'atteindre un niveau très qualitatif et haut de gamme. En plus de la réduction de la superficie du vignoble, le souhait d'évoluer avec son temps et d'affirmer les valeurs environnementales du domaine conduit cette même année à une conversion en agriculture biologique et biodynamie. A partir de 2019 c'est donc toute la vision de la propriété qui est repensée même si l'attrait pour cette terre, lui, reste identique malgré les années...

Vinification

Vendanges manuelle, 25 Septembre 2022. Vinification: 40% de Grappe entière, levures indigènes, extraction douce, température de fermentation 27°C. Élevage: 9 Mois Barriques 500l et Cuve Béton. Mise en Bouteille: 22 Novembre 2023 - 3700 cols

Dégustation

Robe rouge rubis, légers reflets grenat. Nez net et franc, fruits rouges, fraises des bois. La structure fine et élégante nous entraîne vers une belle expression et une grande longueur. Belle rondeur qui conserve de la fraîcheur et du fruit, légèrement toasté, tout en volume. Un vin de garde qui réservera de belles surprise tout au long de sa vie.

Mets adaptées

Plats épicés | Boeuf Bourgignon

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Syrah (44%), Carignan (38%), Grenache (18%)
Viticulture: Biologique
Stocker (années): + 5-7
Servir à: 18 °C
Profil de goût: Souple et juteux