Wijnfiche

Noémie - Le Secret | AOP Cotes Roussillon Villages France (ROUSSILLON) — 2015

Domaine

Secret Vineyards

En mai 2012, 4 amis sont assis autour d'une table. Ils apprécient la bonne nourriture et quelques bonnes bouteilles de vin. La soirée est égayée par l'opéra, une performance de la célèbre soprano Noémie Schellens. C'est ce soir-là qu'est née l'idée de ces vins.
Le nom logique du vin est « Noémie », car elle était la voix de cristal qui les accompagnait et leur faisait profiter de cette soirée. Le choix du flacon et de la peinture reflètent également l'ambition de faire un produit unique.
Le vignoble est situé au cœur du département des Pyrénées-Orientales, entre la mer Méditerranée et les monts des Corbières, du Canigou et des Albères.

Vinification

Le vignoble pour les raisins Syrah a un beau sol d'ardoise avec des vignes de 35 ans et est situé à une altitude plus fraîche de 350 mètres près du village de Montner. Les vignobles de Tautavel et Maury, sur lesquels sont cultivés les grenaches, ont un sol d'argile rouge alluviale et sont riches en cailloux, comme à Châteauneuf-du-Pape. Les vignes ont au moins 50 ans.
Tous les raisins sont cueillis à la main puis triés manuellement, en ne gardant que les meilleurs raisins.
La totalité de la Syrah a été vinifiée en barriques neuves de chêne français, Segui-Moreau, de 300 litres puis élevée pendant 22 mois.

Dégustation

Ce vin présente des arômes de fruits noirs, de violette, de mûre et de cassis, une touche de poivre noir et de subtiles épices méditerranéennes. Goût puissant et complexe, parfaitement équilibré et riche en tanins soyeux avec une longue finale.

Mets adaptées

Viande | Assiette de fromages | Gibier

Caractéristiques

Type: Vin rouge
Cépage: Syrah (60%), Grenache (40%)
Viticulture: Traditionnel
Stocker (années): + 5-7
Servir à: 16-18°C
Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants