



PRIURÉ LA CHAUME



Orfeo

Elle est issue d'un élevage long. Celui ci aura duré dix huit mois dont sept avec passage en barrique. Pas du fût neuf bien sûr, des barriques bourguignonnes de trois vins provenant des meilleurs chênes de la forêt de Tronçais. Cette cuvée reçoit les différents cépages rouges du domaine : merlot 60%, cabernet sauvignon 35% et négrette 5%. Une trilogie de cépages dont la dominante reste le merlot.

Par une attaque en bouche souple et soyeuse, cette cuvée exprime avec raffinement et plénitude des arômes de fruits à baies noires très mûrs. Une finale épicée, réglisse et poivre apporte originalité et complexité à l'ensemble. Cette cuvée a des caractéristiques analytiques qui laissent supposer de réelles capacités au vieillissement. Une très belle bouteille à déguster carafée et légèrement chambrée. Un léger dépôt en fond de carafe ou de bouteille est tout à fait naturel. Il est le gage d'un vin qui pour mieux conserver sa richesse n'a subi qu'une très légère filtration.

« Orfeo »

Cette cuvée est un hommage à l'œuvre musicale et poétique de Monteverdi inspirée du conte mythologique Grecque d'Orphée. Au cours des siècles ce mythe religieux allait se transformer en histoire d'amour et inspirer une œuvre musicale exemplaire.

Caractéristiques techniques

Catégorie : IGP Val de Loire – Vendée.

Type: Vin tranquille rouge

Cépage(s): 60 % merlot, 30 % cabernet sauvignon et 10% négrette

Conditionnement: 75 cl et 150 cl sur commande

Millésime(s) disponible(s): 2006/2007/ 2008/ 2009

Alcool % volume: 13,59 % VOL

Production annuelle: Entre 10 000 et 15000 cols

Type de sol / Exposition: Coteaux argilo-calcaire exposés Sud.

Rendement moyen : 30 hl/ha

Récolte: 100% manuelle en cagettes, éraflage total et table de tri.

Pratique culturale : Amendement organique exclusivement, désherbage mécanique.

Vinification : Cuvaision longue de 10 à 12 jours, pas de levurage ou enzymage, simple remontages des jus. Pressurage doux. Association jus de goutte et jus de presse. Elevage en barriques bourguignonnes d'au moins trois vins pour une durée qui varie de 12 à 18 mois. Fermentation malo lactique en fûts.

Analyse chimique: Puissance : 13.59 % vol, Acidité totale : 3.50 gr H₂SO₄ gr/L, Acidité volatile : 0.56 gr H₂SO₄ gr/L, Anhydride sulfureux Libre : < 18 mg/L, Anhydride sulfureux Total : 93 mg/L, Sucres réducteurs : 1.2 gr/L.