

JP CHARPENTIER

les Trois Cailloux



Type : AOC MINERVOIS

Couleur : Vin rouge, 13.5% vol alcool

Origine : France, Languedoc, Félines Minervois, au pied de la montagne Noire, entre Carcassonne et Narbonne.

Cépages : Syrah 80%, carignan 20%.

Terroir : Le village est cerné par des terres schisteuses, marneuses et argilo-calcaires sur lesquelles s'expriment les cépages syrah et carignan.

Conduite du vignoble : Les syrahs sont établies à une densité de 4000 pieds /ha et taillées en cordon de royat. Le carignan, planté à 5000 pieds/ha, est également conduit en cordon.

La culture est raisonnée, avec labour des sols, apports d'engrais organique, raisonnement des traitements en fonction du millésime.

Quel que soit le cépage, les rendements n'excèdent pas 50 hl/ha. Ebourgeonnage, effeuillage et vendange en vert sont pratiqués pour optimiser l'état sanitaire et la maturation des raisins.

Mode de vinification : Vendanges manuelles en caissettes de 30 kg, à partir du début septembre. Mise en cuve par gravité. Vinification traditionnelle sur l'ensemble des syrahs. Les raisins de carignan sont ramassés en surmaturité pour être vinifiés en carbonique.

Élevage : Les vins sont élevés en cuves sur lies fines jusqu'à la réalisation de la fermentation malolactique. L'élevage se poursuit en fûts de 205 l et 500 l sur une période de 1 an. Les différentes qualités sont ensuite assemblées 4 à 6 mois avant mise en bouteille.

Dégustation : Couleur profonde avec des reflets violacés. Le nez est chocolaté mêlé de notes épicées. Sa longueur et son volume en bouche en font un vin à apprécier sur des plats relevés (porc, canard laqué).

Si possible, carafier 1 heure avant de servir à une température de 15/16°C.

L'origine des Trois Cailloux provient de la nature des sols de Félines Minervois, où sur une même commune se mêlent des sols schisteux, marneux et argileux. Ces terroirs réunis dans la cuvée des Trois Cailloux lui confèrent une grande complexité aromatique et une bouche aux tannins ronds et gourmands