

LAMPE DE MÉDUSE

CRU CLASSÉ - ROUGE 2016

Lampe de Méduse, à la forme si singulière, est la cuvée iconique et historique de la maison. Depuis 1950, elle représente le coeur de production de nos vins de propriété. La bouteille est le fruit de la réflexion de la Baronne de Rasque de Laval.

CÉPAGES : Syrah 90%, Cabernet Sauvignon 10%.

SOLS : Argilo-calcaire.

CULTURE : Pratiques culturelles environnementales pour préserver la faune et la flore et garantir la santé du terroir (labour des sols, maintien de surfaces enherbées jouxtant les rangs de vignes...). Effritage pour contrôler les rendements puis effeuillage pour garantir un ensoleillement maximum à chaque grappe. Raisins récoltés, de nuit, de fin août à fin septembre et fermentation cépage par cépage.

VINIFICATION : Double tri de la récolte puis une mise en cuve par gravité. Macération à froid de plusieurs jours pour exalter les arômes fruités de la vendange. Fermentation alcoolique, contrôles rigoureux des températures maintenues entre 26 et 30 °C. Cuvaions de 30 jours et pigeages modérés permettent d'obtenir la structure et la souplesse d'un grand vin de garde. Fermentation alcoolique suivie par la fermentation malolactique. Elevage en foudres et en barriques pendant 12 mois. Assemblage des cépages afin d'obtenir l'harmonie caractéristique de ce vin rouge.

CERTIFICATIONS DU DOMAINE EN 2020 : Haute Valeur Environnementale niveau 3 (HVE 3). Vignerons Engagés (en conversion). Bio (en conversion).

DÉGUSTATION : La robe est d'un rouge pourpre aux reflets grenat. Le nez est intense et riche où se côtoient fruits des bois, pruneaux et notes de chocolat. Vif en bouche avec des notes de vanille, il est généreux et montre une bonne capacité au vieillissement.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : entre 16 et 18° C.

GARDE : 10 ans.

ACCORD METS & VIN : Sauté d'agneau aux légumes de saison, civet de gibier, daube à la provençale.



CHÂTEAU
SAINTE ROSELINE
— CRU CLASSÉ —

