

Maestro Rouge

AOP Languedoc Cabrières

Au milieu du cirque naturel que forme la commune de Cabrières, avec son magnifique vignoble disposé en étoile, au creux de vallons surexposés, les schistes résonnent à l'unisson.

Maestro révèle le souffle du terroir unique de Cabrières et la puissance des harmonies qu'autorise l'union de nos sols de schistes et des cépages grenache et syrah.

Maestro est un vin généreux, au bouquet complexe et riche, fait d'arômes de fruits confits et de garrigues. Rond et onctueux en bouche, sa finale savoureuse, très longue, est la signature d'un superbe vin de garde.

Vue : Couleur pourpre intense, sombre, profonde.

Nez : Dense, fin et complexe. Le premier nez met en évidence des arômes de fruits confits : cerise noire, prune. A l'agitation le bouquet évolue sur des notes d'épices douces, de sous-bois, discrètement boisées, qui ne masquent pas des parfums de garrigue, de chêne vert et de cade. Enfin, une fois le vin un peu réchauffé, les arômes de torréfaction viennent couronner le tout : moka, café.

Bouche : Puissante et veloutée. Attaque fraîche et fruitée, le côté frais et aromatique des plantes complète harmonieusement le goût suave des fruits bien mûrs. Belle évolution en bouche avec une montée en puissance régulière de tanins soyeux, bien présents, complétés par un boisé fin et discret. La finale longue et savoureuse rappelle la réglisse et le cade.

Terroir

Parcelles entourées de garrigues sur sols de schistes carbonatés.

Cépage

Grenache majoritaire, complété par la Syrah.

Vinification

Vendange éraflée, vinification traditionnelle, cuvaison longue (28 jours)

Elevage

Fûts, 12 mois, puis cuve

Mise en bouteille

Après 1 ans d'élevage en cuve

Conservation

Connaîtra son apogée en 2008. Evolution à suivre dans une bonne cave.

Gastronomie

Température de service : 16 à 18 °C. Plats conseillés : accompagnement gibiers marinés, viandes rouges grillées aux herbes. Voir la recette associée :