

PLÔ GRAND BÂTARD

En Occitan, PLÔ signifie « petit plateau ». Celui du Grand Bâtard s'étend sur quelques ares de vignes au sein du vignoble Roucarels. Niché dans les collines de la Haute Vallée de l'Aude, sous le soleil du Sud de la France entre Limoux et Carcassonne, le terroir du PLÔ surprend. Le vignoble, de par sa position géographique, bénéficie d'une influence océanique qui tempère le climat méditerranéen de la région. Ici à 350 mètres d'altitude, les nuits fraîches et les étés caniculaires provoquent des amplitudes thermiques propices à une bonne maturité des raisins. Les vignes, plantées sur des sols argilo-calcaires et des grès, sont travaillées traditionnellement dans le plus grand respect du terroir et de la nature.

A LA CROISEE DES CHENINS

Au domaine, tous nos vins sont assemblés au fameux Chenin Blanc, cépage emblématique de la Vallée de la Loire et originaire de l'Anjou. Dans la Haute Vallée de l'Aude, reconnu en France comme un grand terroir de Blancs, des vigneron passionnés ont su l'appivoiser et mettre en avant ses vertus. Sa force est liée à son acidité structurante qui donne équilibre et longévité à nos vins. Il apporte fraîcheur, vivacité et rondeur dans chaque bouteille qu'il compose.



2012

CÉPAGES & ASSEMBLAGE

96% Cabernet Sauvignon / 4% Chenin Blanc

VITICULTURE

100% engrais organiques

Cabernet Sauvignon (15 ans) exposé nord-ouest

Chenin Blanc (35 ans) exposé sud-est à 350 mètres d'altitude

Vendange manuelle avec sélection parcellaire & tri sur pied

RENDEMENT

30 hl / ha

VINIFICATION

Cépages vinifiés séparément

Cabernet Sauvignon égrappé pour être fermenté en cuve béton

Pigeages & remontages quotidiens en fonction de la dégustation

Fermentation naturelle sans ajout de levures

Macération pendant 40 jours à 25 degrés

Chenin Blanc en pressurage direct puis débourbé

Fermentation en cuve inox

ELEVAGE

Cabernet Sauvignon élevé en fût de chêne Français pendant 18 mois

Demi muid de 500 litres neuf

Chenin blanc élevé en cuve inox

Ce vin n'est ni collé, ni filtré

856 Bouteilles Récoltées