



Côtes du Roussillon Villages
Ciel Liquide
2005
Domaine Jean-Philippe Padié
Culture en Biodynamie

Caractéristiques

Région :	Roussillon
Appellation :	Côtes du Roussillon Villages
Encépagement :	30% Carignan, 30% Grenache Noir, 15% Syrah, 15% Mourvèdre
Age moyen des vignes :	50 ans
Sous-sol :	Mosaïque de terroirs (marnes noires, schistes, argilo-calcaires, marnes roses)
Situation :	Diverses parcelles à 300 mètres d'altitude
Production moyenne :	3000 bouteilles
Vendanges :	Manuelles en cagettes
Rendement moyen :	10hl/ha
Vinification :	Vendange égrappée, fermentation alcoolique en cuve béton
Elevage :	12 mois en demi-muids puis 18 mois en cuve béton
Vinificateur :	Jean-Philippe Padié
Propriétaire :	Jean-Philippe Padié

Analyse

Visuel :	Robe rubis à reflets violacés.
Olfactif :	Le nez est complexe et profond, il libère des notes minérales (fumées, cendrées). On distingue également des parfums d'olives noires, de prunelles sauvages, d'amandes amères et de cacao. Même si le bouquet est un peu en retenue, on perçoit la signature de l'élégance racée.
Gustatif :	La bouche combine puissance et finesse. Le velouté enveloppant qui caractérise l'attaque de bouche est presque immédiatement relayé par une formidable acidité. Les tanins sont fins et de grande maturité. La finale sur la prunelle et le zan laisse une impression de grande pureté.
Global :	Comment ce diable de Jean-Philippe Padié fait-il pour obtenir autant de race et d'éclat sur l'un des terroirs les plus méridional de France ! Une découverte et très certainement l'un des grands vigneron de demain.

Dix-verres

Potentiel de garde :	2008 - 2020
Prix estimé à ce jour :	22.70€ TTC – Tarif Club : 20€ TTC
Accords mets - vin :	Gigot d'agneau au romarin, ratatouille
Service :	Servir à 17°C et carafer 3 heures