rouge
red

SÉLECTION PARCELLAIRE
DOMAINE TERLATO & CHAPOUTIER "L-BLOCK"
PYRENEES-VICTORIA

LE CÉPAGE : Shiraz.

LE TERROIR : le sol est composé d'argiles rouges, d'ardoises et de quartz. Cette petite parcelle de moins d'un hectare a tout naturellement des rendements très faibles. De par ces rendements et son exposition plein Sud (signe de fraîcheur), la parcelle et ces vignes offrent ainsi des raisins équilibrés pour des vins toujours puissants et frais.

LES VENDANGES : récolté à maturité en évitant la surmaturation.

LA VINIFICATION : 100 % éraflés, les raisins fermentent dans des cuves ciment ou inox.
La cuvaison varie de 4 à 6 semaines. Des remontages légers et une longue macération pelliculaire assurent une extraction des tanins les plus fins et élégants.

L'ÉLEVAGE : 100 % du vin est élevé 18 mois en fûts de chêne français.

LA DÉGUSTATION
Robe : rubis intense et profond avec des reflets violacés.
Nez : fruits noirs, violette et épices.
Bouche : attaque fraîche et ample, la bouche est puissante et aromatique sur des arômes de fruits noirs et de poivre. Le milieu de bouche se caractérise par des tanins veloutés et la finale est savoureuse avec des notes d'épices.
Avec ce vin nous avons aimé : picatta de veau (escalope de veau sauce citron), filets de viande blanche aux figues.
Température de dégustation : 15-16 °C.
La garde : plus de 10 ans.

GRAPE VARIETY: *Shiraz.*

TERROIR: *the soil is made up of red clay, slate and quartz. The yields in this small plot, covering less than one hectare, are naturally very low. Thanks to the low yields and southern exposure (a sign of freshness), the plot and these vines produce well-balanced grapes creating consistently powerful and fresh wines.*

HARVEST: *harvest is performed at maturity avoiding over-maturation.*

VINIFICATION: *100% destemmed grapes are fermented in concrete or stainless steel tanks. Maceration lasts from 4 to 6 weeks. A gentle extraction by pumping-over and a long maceration on skins ensure elegant and finest tannins.*

MATURING: *100% of the wine is aged for 18 months in French oak barrels.*

TASTING
Colour: *intense and deep ruby colour with hints of violet.*
Nose: *black fruits, violet and spices.*
Palate: *begins with freshness, the wine is powerful and aromatic with aromas of black fruits and pepper. The mid-palate discloses velvety tannins and the finish is full of flavour with notes of spice.*
Recommended food pairing: *veal picatta (veal scallopini in lemon sauce), white meat with figs.*
Serving temperature: *15-16°C.*
Ageing potential: *more than 10 years.*

Le domaine Terlato & Chapoutier est en cours de conversion vers l'agriculture biologique.
In the process of Terlato & Chapoutier Estate's conversion to organic farming.

NASAA ORGANIC IN CONVERSION

Labellisation Bio du millésime 2018.
Organically certification in progress on vintage 2018.

ginette_LBLOR - 130218. Crédit photo : Shutterstock

AUSTRALIAN WAY OF WINE