

« Le Vau Jaumier »

DESCRIPTION

C'est sur un faible coteau exposé Sud que se situe « Le Vau Jaumier » sur un terroir argilo-calcaire. La vigne s'y est installée depuis longtemps comme l'attestent les nombreux restes d'amphores. Ils surgissent dès que la terre est remuée, des décombres d'une villa gallo-romaine qui s'élevait au sein de ce vignoble.

Age des vignes : 19 ans

Superficie : 6 hectares

Rendement : 37 hecto./hect.

VINIFICATION

« Le Vau Jaumier » est le terroir vendangé le dernier de tout le domaine. Après foulage et égrappage de la vendange, la fermentation alcoolique est conduite en cuves inox thermo régulées pendant une dizaine de jours, suivie d'une macération de 20 jours pour parfaire l'extraction. Après décuvage et pressurage, la fermentation malolactique se réalise en cuves ou en fûts.

ELEVAGE

Ce vin est mis en fûts de chêne entre Octobre et Décembre suivant la cueillette. Il est soutiré une fois au bout de six mois à l'air pour permettre une stabilisation naturelle des composants. La cuvée est mise en bouteilles en une seule fois sans collage ni filtration.

CARACTERES

Cuvée prestigieuse : Sa couleur est rubis, sombre, brillante et intense.

Ses arômes épanouis, complexes et puissants, sur des notes animales et boisées (vanillées et épicées).

Mariage entre les fruits rouges très mûrs presque confits, les tanins du raisin et du fût de chêne.

Le millésime 2008 est une belle cuvée de garde qui, même dans dix dévoilera de nouveaux arômes.

