

CHÂTEAU LA SAUVAGEONNE LES RUFFES

AOP Terrasses du Larzac

demeter

Héritage



Présentation

Le Château la Sauvageonne est un site de légende. Son exposition, son emplacement et son terroir exceptionnels lui confèrent un caractère unique. Les parcelles sont situées au centre nord de l'Hérault, adossées aux reliefs du Causse du Larzac. Cette zone climatique connaît des grandes amplitudes thermiques à cause de l'éloignement de la mer et la proximité du Causse, qui apportent une certaine fraîcheur durant les nuits estivales, ce qui est bénéfique à une maturation lente et progressive des baies.



Vinification & élevage

Les vendanges sont déclenchées sur la base des contrôles de maturité, d'analyse de polyphénols contenus dans les pellicules des raisins et par la dégustation quotidienne des raisins à l'approche de la récolte. Cueillir des raisins sains et mûrs est l'étape primordiale pour atteindre un haut niveau de qualité. La récolte est manuelle, les raisins sont conduits en comporte dans l'heure qui suit au chai puis ils sont triés. Une partie des Syrah est vinifiée en grappes entières selon le principe de la macération carbonique. Le Grenache est éraflé avant d'être mis en cuves thermorégulées pour une macération traditionnelle. Une infime quantité de Carignan provenant d'une des parcelles les plus qualitatives est ajoutée à l'assemblage. Chaque cépage est vinifié séparément. La durée de macération est de l'ordre de 20 à 25 jours. A la fin de l'hiver, les vins sont transférés dans des barriques neuves de 225 l pour un séjour oscillant entre 12 et 16 mois.



Notes de dégustation

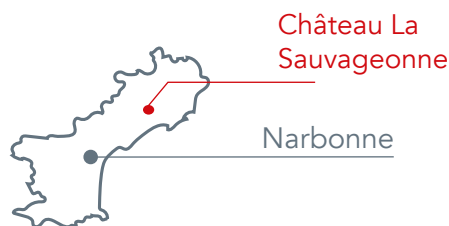
La robe est rubis aux reflets intenses et légèrement tuilés.

Un nez de garrigue, confituré et épicé révèle des notes subtiles de fruits noirs et de pain d'épices. En bouche, la Cuvée Les Ruffes présente des arômes de fruits noirs bien mûrs, des tanins fins et élégants qui forment un bel équilibre avec la vivacité du vin.



Encépagement

Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan



A déguster à 18°C avec du gibier ou une viande rouge.

<https://gerard-bertrand.com/collections/chateau-la-sauvageonne>



GÉRARD BERTRAND