

CABERNET SAUVIGNON

Cuvée Alexandre : 2 Ha.

Indication Géographique Protégée Coteaux des Baronnie

HISTORIQUE

Cette Cuvée a été créée en 1988 pour la naissance d'Alexandre l'ainé des fils de Dominique et Jean Yves Liotaud. Elle est issue de la plus vieille parcelle de vignes de cabernet sauvignon du domaine (environ 30 ans). En 1984 un ami suisse du grand père a littéralement été catapulté à 5 mètres de haut lors du labour avec une charrue ancienne sur laquelle il était assis et qui venait d'accrocher un rocher. Ce vin reste la cuvée phare du domaine en rouge et peut vieillir plusieurs décennies.

SITUATION GEO-CLIMATIQUE

- Climat méditerranéen, semi-continental, chaud et sec (Drôme Provençale)
- Altitude : 450 m
- Expositions des parcelles : coteaux sud
- Terroir : argilo-calcaire, caillouteux.

MODE DE CULTURE

- Cépage : Cabernet Sauvignon 100 %
- Plantation : 2.50 m sur 1 m soit 4000 pieds / ha
- Conduite : sur espalier, 4 fils, (1.70 m de végétation)
- Taille : Royat, 2 cordons, 5 porteurs, 10 bourgeons
- Effeillage : 1 face, côté est
- Travail du sol mécanique intégral

RECOLTE

- Début des vendanges début octobre
- Production : 45 Hl/ha, suivant millésime

VINIFICATION

- Vinification traditionnelle de 14 à 21 jours
- Fermentation à 24° c
- Fermentation malo-lactique sur lie
- Elevage 1 an en fûts de chêne de 1 à 5 vins.
- Mise en bouteille sous vide d'air au domaine avec notre groupe d'embouteillage en août.
- 12000 bouteilles commercialisées.

DEGUSTATION

12 mois d'élevage en barriques, révèlent un nez de cassis confits, où la vanille et le sous-bois Apportent la complexité des vins d'autrefois. En bouche le fondu et le coulant des plus grands. A servir avec les viandes en sauce, gibiers, civets et fromages qui ont du caractère comme un picodon de la Drôme.

Température conseillée 18 °. Conservation 10 ans et plus.

