

# Cigalus rouge

IGP AUDE HAUTERIVE



Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Grenache, Caladoc et

Le Domaine de Cigalus bénéficie d'un climat méditerranéen (« de type semi-aride à variante printanière tempérée ») chaud et ensoleillé, permettant une maturation avancée de tous les cépages. Le domaine est cultivé en Biodynamie. L'aridité de ce climat (faible pluviométrie) est compensée par des sols profonds (sédiments déposés par l'Aussou, ruisseau qui délimite la propriété), qui emmagasinent plus longtemps les précipitations hivernales, mais dont la fertilité est limitée par la présence en sous sol d'un grès légèrement calcaire datant du Campanien (ère secondaire, antérieure à l'émergence des Pyrénées).

## Vinification et élevage

Le vignoble est conduit en Biodynamie. Cette démarche met l'énergie du sol au cœur du processus. Les opérations au vignoble (taillages, labour etc.) et en cave sont régies par un calendrier établi en fonction de deux astres principaux : la lune et le soleil. La vigne est en équilibre avec le sol et exprime pleinement notre terroir dans les vins. Les raisins sont triés, puis chaque cépage est vinifié séparément. La Syrah et le Carignan sont encuvés en grappes entières, puis vinifiés en macération carbonique, avec une cuvaison d'environ 15 jours. La fin de la fermentation alcoolique s'effectue à basse température. Les autres cépages sont pour leur part égrappés à 100 %, puis vinifiés en macération traditionnelle pendant environ 3 semaines. Les vins sont mis en barriques neuves de 225L dès l'écoulage des cuves de macération. Une sélection des tonneliers est effectuée afin d'adapter le choix des origines de bois, ainsi que le type de chauffe à chaque millésime. Le vin est conservé 1 an minimum en bouteille avant sa commercialisation.

### Robe

Dense couleur grenat avec un liseré acajou

### Nez

Intense, d'une grande complexité aromatique : fruits noirs confiturés, épices, réglisse, humus et truffe

### Bouche

Une attaque en bouche franche, grasse, onctueuse sur des tanins présents, fondus et enrobés

## Accord mets et vin

A ouvrir une ou deux heures avant de servir à 16°C, Parfait avec des viandes rouges rôties, des volailles en sauce ou des fromages affinés



GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD