



## Fiona Rouge 2008 Vin de Pays de l'Hérault

- Assemblage :** 45% Cabernet Sauvignon, 25 % Merlot, 20 % Cabernet Franc, 10% Syrah.
- Situation des vignes :** exposées Ouest, Nord-Ouest.
- Type de sol :** calcaire et galets roulés, peu fertile.
- Moyenne d'âge des vignes :** 30 ans.
- Rendement moyen :** 40 hl /hectare pour une densité de plantation de 3800 pieds par hectare.
- Saison des vendanges :** du 05 au 27 septembre 2008.
- Détails de la vinification :** les grappes sont récoltées à la main puis triées avant et après un éraflage complet. Dès l'encuvage, nous abaissons la température à 15°C. La fermentation s'enclenche alors lentement et la température est contrôlée afin de ne pas excéder 26°C. Les délestages en début de fermentation sont suivis de trois remontages quotidiens. La durée de cuvaison varie entre 20 et 30 jours.  
Les vins sont entonnés dès la fin de la fermentation alcoolique et sont élevés sur leurs lies durant dix mois.
- Type & taille des barriques :** fûts de un et deux vins de 225 litres en chêne français.
- Mise en bouteille :** Mars 2010.
- Apogée prévisible :** 2011-2012.

**Commentaires de l'oenologue :** nez de buis et de sous-bois. Une attaque franche et colorée aux arômes de muscade, réglisse et cassis, se prolongeant jusqu'à une finale aux notes boisées. Ce vin s'alliera parfaitement à une charcuterie, un filet de porc aux morilles, joue de bœuf braisée mais aussi avec un plateau de fromages de région.