



LE JUGE 2007

A.O.C COTEAUX DU LANGUEDOC
Terrasses du Larzac

Assemblage :	70% Syrah, 15 % Grenache, 15 % Mourvèdre
Situation des vignes :	Exposé Ouest, Nord Ouest.
Type de sol :	Calcaire, peu fertile, coteaux pentus et biens drainés.
Moyenne d'âge des vignes :	24-26 ans
Mode de culture :	Palissage, voûte ouverte, vendanges vertes maîtriser les rendements.
Rendement moyen :	28 hL /Hectare
Saison des vendanges :	Deuxième semaine de Septembre pour la Syrah Première semaine d'Octobre pour le Grenache et Mourvèdre.
Détails de la vinification :	Les grappes sont récoltées à la main, et triées avant et après un éraflage complet. Une partie des raisins subissent un foulage doux. Nous procédons à une macération préfermentaire à froid d'une durée de 72h. La fermentation s'enclenche lentement et la température s'élève jusqu'à un maximum de 30-32°C. Les délestages en débuts de fermentation sont suivis de pigeages et remontages quotidiens. La durée de cuvaison varie entre 28 et 30 jours.
Type & tailles des barriques :	Fûts neufs (type Bourgogne) des forêts du centre de la France. Les vins sont entonnés courant novembre et sont élevés sur leurs lies, sans aucun soutirage. L'élevage dure 14 mois.
Mise en bouteilles :	FEVRIER 2010.
Apogée Prévisible	2012-2014
Commentaires de l'Oenologue :	Ici, les cépages méditerranéens s'expriment, les trois cépages se complètent pleinement. Un vin qui allie à la fois force et finesse. Le Juge vous prépare et vous donne un avant goût de ce qu'est le Secret : Le Château Capion.
	Glucose : < 1.0 TAV : 14.06% vol. pH : 3.77