

FOUDRE 1927

Malepère 2019
Appellation d'Origine Contrôlée (AOC)

Cépages

Merlot, Cabernet-Franc, Malbec.

Domaine

Sur le versant Ouest du massif de la Malepère, à 20 km de Carcassonne, le vignoble, en écharpe autour du domaine, regarde les sommets pyrénéens. Bois, garrigue, amandiers et figuiers habitent ce paysage inspirant où le sauvage et le cultivé se côtoient dans un écosystème préservé.

Venue d'Italie du Nord, la famille Turetti s'installe dans l'Aude en 1927. Henri Turetti acquiert le domaine de Matibat en 1973, renouvelle l'encépagement et fonde l'une des premières caves indépendantes de la Malepère. Aujourd'hui, Jean-Claude Turetti, son fils, cultive ce savoir-faire.

Vinification

Macération à basse température - Fermentation en cuve - Cuvaison longue - Sélection des jus et élevage 6 mois en fûts de chêne de l'Allier 225 litres - Rendements : 50 hl/ha.



Style Art Déco pour cette cuvée hommage à un pionnier.

Dégustation



Jolie robe rouge cerise, teintée de reflets de framboise.



Foudre 1927 a un nez intense de fruits rouges légèrement vanillés que l'on retrouve en bouche avec de délicates notes épicées (cumin, muscade) et un parfum de garrigue. Soyeux et ample !



Paleron sauce champignon, Canette aux olives, courge butternut farcie...