



Le Vignoble du Monastir

Fiche technique Cuvée : La Providence 2018 (75 cl / IGP Côtes Catalanes)

Zone géographique : Le vignoble est situé dans les Aspres, (terre aride) dernier contrefort du mont Canigou des Pyrénées Orientales.

Cépage : Le Carignan, originaire de la province de Saragosse en Espagne, amené en France au Moyen-âge par les pèlerins de retour de Saint Jean de Compostelle. Il s'impose dans le Languedoc-Roussillon en raison des nombreux coteaux arides et peu fertiles qui conviennent parfaitement aux exigences de ce cépage emblématique.

Age des vignes : Plantation 1911

Surface cultivée : 2.5 hectares

Rendement : 20hl/ha

Le sol : Sablonneux limoneux, constitué de galets roulés granitiques, de quartz, de grès et de fragments de schistes déposés depuis des millions d'années. Cette mosaïque géologique particulière des Aspres est parfaitement

adaptée aux rendements faibles pour favoriser la concentration et la qualité du vin.

Les vendanges 2018 : Manuelles en caisses de 15kg triées 2 fois sur la parcelle.

La vinification : Levures naturelles, 1 remontage par jour, deux délestages au cours de la macération d'un mois.

L'élevage : 6 mois en cuve inox avec chapeau flottant avant la mise en bouteilles.

Caractéristiques organoleptiques : Robe brillante d'un joli grenat.

Nez charmeur et pur développant des notes de fruits noirs et rouges confiturés, de réglisse et de senteurs de garrigues. Très joli volume en bouche avec des tanins veloutés, belle longueur, on retrouve d'intenses arômes de fruits noirs et rouges en finale. Finesse, élégance et équilibre définissent ce millésime 2018.

Conseils concernant le service et la garde du vin :

SERVICE DU VIN

Température de service : 18°C.

A carafer dans une carafe d'aération 3 heures avant le repas pendant les 6 premières années du vin. Au-delà, ouvrir la bouteille la veille et laisser s'oxygénérer le vin 24 heures à température de cave (environ 14°C), bouteille ouverte.

TEMPS DE GARDE

Potentiel de garde : 15 à 20 ans (2033 à 2038)

Apogée : 8 à 10 ans (2026 à 2028)

ACCORDS METS ET VIN

Aiguillettes de canard au vinaigre balsamique et risotto safrané.
Araignée de bœuf braisée au poivre de Sichuan et gratin dauphinois. Une épaule d'agneau cuite longuement au four à basse température et ses pommes de terre cuite dans le jus, ail et romarin.

