



Le Vignoble du Monastir

Fiche technique Cuvée : La Providence 2019 (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 : 18hl/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 : 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, dense et sombre d'un rouge carmin aux reflets pourpres. Nez subtil de moka, bourgeon de cassis, cacao et de mûre, après aération, notes de cerises kirschées et fruits noirs en sirop (cassis et mûres). En bouche, très beau volume, généreux, rond et charpenté avec des tanins mûrs, très nombreux mais d'une qualité extraordinaire. Un grand vin de garde du Roussillon.



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 8 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 : plus de 20 ans

Apogée : 10 à 12 ans

ACCORDS METS ET VIN

Ce grand vin de garde à l'expression de terroir affirmée nécessite des pièces de viandes nobles, tendres et gouteuses comme le filet, l'araignée et le chateaubriand seront sublimées par ce millésime d'exception. Des plats de viandes typées et gouteuses s'accorderont à merveille, un civet où une épaule grillée de porc noir de Bigorre et son écrasée de châtaignes et pommes de terre. Ou encore un gigot d'agneau de 7 heures.