

Sunset 2024

Lledoner Pelut – Grenache Noir



Le domaine

Tous deux originaires de la région Rhône-Alpes, et habitant depuis quelques années à la montagne. Nous décidons de changer de vie. La famille de Erika possédant depuis quelques générations des vignes à Paziols (11350), en hautes Corbières.

Nous nous lançons dans l'aventure en 2016. Nous nous formons auprès de quelques vignerons présents dans notre village tel que : Xavier Ponsart (Domaine Poc a poc) et Sébastien Agelet (Domaine De Mena). Ces derniers nous encouragent à créer une cave particulière.

Nous choisissons la voie du vin artisanal, car c'est celle qui correspond le mieux à nos valeurs. Il était inenvisageable pour nous de ne pas mener nos vignes en agriculture biologique et de ne pas réaliser un produit le plus sain possible.

A la vigne

Sunset est réalisé avec des vignes matures de 70 ans. La taille est conduite en vieux gobelet.

La vinification

La vendange se fait manuellement tôt dans la journée, afin de profiter un maximum de la fraîcheur du matin. En cave nous contrôlons les températures lors de la vinification pour également garder la fraîcheur. Les fermentations se font à partir des levures (indigènes) naturellement présentes sur le raisin. Vinification en grappes entières foulées, macération courte de 2 jours et pressurage dès le départ en fermentation.

La dégustation

Une robe rouge claire. Se rapproche du claret. Vin rouge qui se boit facilement l'été. Beaucoup de légèreté. Nez gourmand et expressif de fruits rouges, fraise et grenadine. A boire frais. Belle acidité et grande vivacité en bouche

