

Calice.

VIN DE PAYS DES CÔTES CATALANES

ENCÉPAGEMENT

100% Carignan

ORIGINES

Carignan sur terrasse alluvionnaire
riche en argiles rouges

VINIFICATIONS

Récolte en cagettes (tri à la vigne)

Egrappage

Encuvage manuel

Macération traditionnelle de 10
jours

Extraction par remontages et
délestage

ÉLEVAGE

Élevage en cuve inox

Durée d'élevage : 7-8 mois

Il y a des matins, sous la
douche revigorante, où les
neurones font des connections
encore insoupçonnées. Après
plusieurs semaines, convaincu
d'appeler cette cuvée "i" (la
lettre tout simplement),
symbole de verticalité qui se
retrouve dans le "vin", la
"vie"... je réalise encore
embrumé, qu'en rajoutant
cette même lettre au doux nom
de notre village Calce, on
obtient "calice" ! Pour moi, le
carignan est vraiment le
cépage symbolisant et
exprimant le mieux cette quête
d'harmonie dans mes vins. Son
port droit, son bois dur,
résistent naturellement à ce
climat sec et venté que nous
subissons. Sur le cailloux, il
vous donnera toujours une
expression pleine et équilibrée.
En parfaite harmonie avec
notre terroir de Calce.



Domaine Padie

11, rue Pyrénées

66600 Calce

contact@domainepadie.com

www.domainepadie.com

06 99 53 07 66

04 68 64 29 85