



CÔTES DU ROUSSILLON VILLAGES

ENCÉPAGEMENT

30% Carignan

30% Grenache noir

15% Syrah/15% Mourvèdre

ORIGINES

Mosaïque de terroirs :
marnes noires, schistes, argilo-
calcaires, marnes roses, grises...

VINIFICATIONS

Récolte en cagettes

Tri manuel sur table

Egrappage

Encuvage manuel

Macération traditionnelle de 1 mois

Cépages assemblés en cuve béton

Extraction par remontages et
délestages

Malo en barriques

ELEVAGE

40% en demi-muids de 1 vin de
600 l

20% en barriques de 1 vin de 300l

40% en demi-muids de 2 vins de
500 l

Durée d'élevage : 18 mois

"Comme un flot grossi par la foudre des glaciers grondants, quand l'eau de ta bouche remonte au bord de tes dents, je crois boire un vin de Bohème, amer et vainqueur, un ciel liquide qui parsème d'étoiles mon coeur." Rassurez-vous ce n'est pas de moi ! Juste quelques de vers de Baudelaire repris par Gainsbourg dans ses premières heures très jazz. J'ai toujours eu beaucoup d'affection pour ces quelques vers que je trouve d'une beauté pure et d'une vérité lumineuse. Symbole d'une quête de vie peut-être.



Alors j'ai voulu exprimer cela avec les racines des vieux grenaches noirs et vieux carignans, qui vont chercher une certaine vérité au plus profond des coteaux, là où la roche (mère dit-on) donne naissance à des fruits singuliers. La petite pointe de Syrah est là pour apporter sa grâce féminine et illuminer cet assemblage très méditerranéen.



Domaine Padie

11, rue Pyrénées

66600 Calce

contact@domainepadie.com

www.domainepadie.com

06 99 53 07 66

04 68 64 29 85