



**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