PIERRE TALAYRACH

L'Atypique

2016

Cépages : 28% Syrah, 24% Grenache noir, 29% Merlot, 19% Carignan
En reconversion vers L'Agriculture Biologique
Appellation : IGP Côtes Catalanes / Taux d'alcool : 13,5 % Vol.

LE DOMAINE

Vignoble : 8 hectares en bio
Altitude : 68 mètres
Région : Languedoc-Roussillon
Département : Pyrénées-Orientales

LA PARCELLE DE SYRAH

Surface : 0 hectare 90 ares
Terrain : Limoneux, Argileux, Sablonneux
Plantation en 2003
Taille courte : Type Cordon de Royat, Fil porteur des raisins à 60 cm du sol. Surface foliaire, d'environ 1m10.

LA PARCELLE DE CARIGNAN

Surface : 0 hectare 90 ares
Terrain : Limoneux, Argileux, Sablonneux
Plantation en 1965
Taille courte : Taille en "Goblet" (sans fil de fer) à l'ancienne

LA PARCELLE DE MERLOT

Surface : 0 hectare 90 ares
Terrain : Limoneux, Argileux
Plantation en 2002
Taille courte : Type Cordon de Royat, Fil porteur des raisins à 60 cm du sol. Surface foliaire, d'environ 1 m.

LA PARCELLE DE GRENACHE NOIR

Surface : 0 hectare 90 ares
Terrain : Limoneux, Argileux, Sablonneux
Plantation en 2011
Taille courte : Type Cordon de Royat, Fil porteur des raisins à 60 cm du sol. Surface foliaire, d'environ 1,20 m.

VERS UNE AGRICULTURE 100 % BIOLOGIQUE

- labour de la terre avec des outils mécaniques
- traitements de la vigne qu'avec des produits naturels
- label AB en cours d'acquisition

Effeuillage au niveau des raisins pour la Syrah et le Grenache.
Suppression des "gourmands" de la vigne de Merlot.
Vendange manuelle pour le Carignan.
Vendange à **maturité optimale**.
Fermentation et macération **sous marc en cuve béton** pour chaque type de raisins, jusqu'à la fin de la fermentation malolactique.
Puis élevage en **cuve "chapeau flottant"** (fermée) toujours, en séparant chaque variété de raisins.
Assemblage des cuvées, le mois de **Mars qui suit la vendange** pour préparer la mise en bouteille **suivant le calendrier lunaire**.

Pierre Talayrach est un vigneron passionné et l'exigence n'est pas un vain mot pour lui. Accompagné de Jérôme Loubès, il vous présente ce vin issu de l'amour d'une terre exigeante. La robe brillante aux reflets mauves est une invitation au voyage. Une symphonie de fruits rouges et noirs se révèlent au nez tandis que la bouche, suave et ronde, exhale des senteurs de réglisse et d'épices rappelant la garrigue entourant cette parcelle de Catalogne nord.

A boire avec des gens que l'on aime.

PIERRE TALAYRACH - MAS DE BLANES 66370 PÉZILLA-LA-RIVIÈRE FRANCE - MOB. +33 (0)6.09.31.89.01
EMAIL : CONTACT@PIERRE-TALAYRACH.COM - SITE : WWW.PIERRE-TALAYRACH.COM