



# CUVÉE SOMNIUM 2019 Rouge

**Cépages :** Mourvèdre 90 % et Carignan 10 %

**Parcelles :** Mourvèdre d'une parcelle issu de l'ilot parcellaire des Lauves : parcelle des Tordues & Carignan du clos, parcelle qui se situe derrière la cave sur un début de coteaux.

SOMNIUM est une rencontre locale entre la Suffrène et Christian PIERONI, artiste peintre, sculpteur et illustrateur. Pour le millésime 2019 nous voulions créer un vin qui sorte de l'ordinaire, composé de Mourvèdre et de Carignan, avec une vinification par macération carbonique.

**Sol :** Vignes implantées sur sol profond de la famille des sols Calci-magnésiens. Nos sols reposent sur un socle géologique calcaire de l'ère du secondaire également appelé aussi mésozoïque, période géologique du crétacé, subdivision crétacé supérieur, étage du Santonien (-84 à -86 millions d'années).

**Pratiques culturales :** Actuellement en conversion en Agriculture Biologique (première récolte en AB 2021), le vignoble est géré depuis plus de 10 ans avec des pratiques viticoles qui respectent le cahier des charges AB. Nous sommes intégrés dans une démarche de réduction de l'utilisation des produits phytosanitaires. Pour cela les traitements sont effectués la nuit, et nous adaptons nos interventions à la pression maladie, aux stades de réceptivité de la vigne et aux conditions climatiques.

Nos sols ne sont pas travaillés du mois d'octobre au mois de mars. A partir du mois de mars un travail du cavaillon est effectué à l'aide d'outils intercep, complété d'un labour superficiel de l'inter-rang. Nos vignes sont conduites en gobelet et nous avons quelques parcelles palissées.



**Vendanges :** Vendanges manuelles

**Vinification :**

- Encuvage de la vendange en grappe entière dans une cuve béton,
- Macération carbonique pendant 10 jours,
- Durant ces 10 jours, contrôle journalier de la densité du jus,
- Décuve à densité 1000,
- Pressurage du raisin en grappe entière,
- Obtention d'un vin avec du sucre (densité 1060),
- Fermentation alcoolique pendant 15 jours,
- Soutirage après une semaine afin d'éliminer les lies épaisses

**Élevage en cuve inox pendant 4 mois**

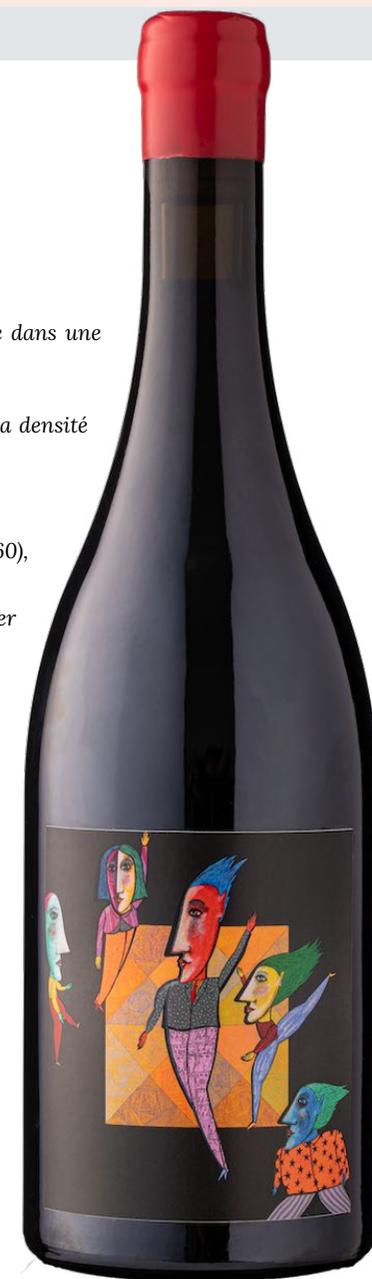
A boire aux alentours des 15°C/16°C

**Commentaire de dégustation :** Nez profond et frais avec notes d'épices et de petits fruits rouges. En bouche on retrouve la typicité du mourvèdre avec des notes d'épices. Nous avons ici une belle expression du mourvèdre sur le fruit avec des tanins souples, une bouche fraîche et gourmande

**Production :**

75 cl : 1 700

150 cl : 50



SOMNIUM 2019