



Clos Centeilles

Guigniers de Centeilles

Cépage

Pinot Noir

Vinification

Les raisins sont récoltés à maturité, transporter avec soins avec un éraflage total, un pigeage réguliers dans des cuves en bois de Hongrie et de longues cuvaisons (3 à 8 semaines selon cépage) font de ce domaine une référence.

A cette règle générale, une seule exception: exclusivement cueillis en petites caisses, nos vieux carignans sont vinifiés en macération carbonique (sans sulfitage, ni levurage) mais assortis en revanche d'une saignée continue des jus de goutte.

Au contraire des cuves faites en éraflage-foulage, la durée de cuvaison est ici très courte (10 jours), afin d'apporter du fruit et une certaine finesse de tannin.

165 Route de Dijon - 21200 Beaune - FRANCE

Tél :+33 3.80.22.58.16 Fax +33 3.80.22.58.25 contact@ds-collection.com

www.ds-collection.com



Languedoc - Roussillon

Clos Centeilles

Surface du Domaine

13 Hectares

Travail de la vigne

Agriculture raisonnée
Vignes en terrasse plein sud
Terrain argilo calcaire sur grès siliceux.
Age des vignes: de 15 à 60 ans et 70 à 100 ans pour les carignans.

Historique

Situé au pied de la Montagne Noire au carrefour de l'Hérault et de l'Aude, le domaine est au coeur du Petit Causse.
En langue d'oc, on ne parle pas de "château" mais on parle de "campagne", "mas" ou "borie", d'où le nom des vins.
Clos Centeilles est à la fois en référence au cadastre mais également au nom de la première cuvée produite par Patricia Boyer Domergue en 1990.

Les plus du domaine

De petites parcelles en terrasses cultivées dans le respect de la tradition ont permis en 1999 d'obtenir l'appellation Minervois la Livinière, un gage de qualité.

En quelques mots

"Toutes les cuvées se veulent, chacune avec leur personnalité, une expression spontanée et sans fard de la seule réalité qui nous semble compter en viticulture: celle du raisin sur son terroir"

Que ce soit la blanc, le rouge ou le rosé, chaque cuvée est une expression sans fard du Terroir.

Les vins sont typique, expressifs et séduisants; ils ont un potentiel de garde très important et ne se déguste pas tous jeunes !

165 Route de Dijon - 21200 Beaune - FRANCE

Tél :+33 3.80.22.58.16 Fax +33 3.80.22.58.25 contact@ds-collection.com

www.ds-collection.com