



# Cabernet Sauvignon Cuvée Alexandre : 3ha

*Indication Géographique Protégée Coteaux des Baronnies*

## Historique.

Cette cuvée a été créée en 1988 pour la naissance d'Alexandre, l'aîné des fils de Dominique et Jean-Yves Liotaud. Elle est issue de la plus vieille parcelle de vignes de cabernet sauvignon du domaine. En 1984, un ami suisse du grand-père a littéralement été catapulté à 5m de haut lors du labour avec une charrue ancienne sur laquelle il était assis et qui venait d'accrocher un rocher. Ce vin reste la cuvée phare du domaine en rouge et peut vieillir plusieurs décennies.

## Situation géo-climatique.

- Climat méditerranéen, semi-continental, chaud et sec (Drôme Provençale)
- Altitude : 450 m
- Expositions des parcelles : coteaux sud
- Terroir : argilo-calcaire, caillouteux.

## Mode de culture.

- Cépage : Cabernet Sauvignon 100 %
- Plantation : 2.50m sur 1m soit 4000 pieds / ha
- Conduite : sur espalier, 4 fils, (1.40m de végétation)
- Taille : Royat, 2 cordons, 5 porteurs, 10 bourgeons
- Effeuilage : 1 face, côté est
- Travail du sol mécanique intégral

## Récolte.

- Début des vendanges début octobre
- Production : 45 Hl/ha, suivant millésime

## Vinification.

- Vinification traditionnelle de 14 à 21 jours
- Fermentation à 22° c
- Fermentation malo-lactique sur lie
- Conservation 5 mois sur lie fine
- 20 % élevés en fûts de chêne 9 mois
- Elevage 1 an (50% fûts de chêne, 50% foudre de chêne)
- Mise en bouteille sous vide d'air au domaine avec notre groupe d'embouteillage en août.
- 12 000 bouteilles commercialisées.

## Dégustations.



12 mois d'élevage révèlent un nez de cassis confits, où la vanille et le sous-bois apportent la complexité des vins d'autrefois. En bouche le fondu et le coulant des plus grands.



A servir avec les viandes en sauce, gibiers, civets et fromages qui ont du caractère comme un picodon de la Drôme.

Température conseillée 18°. Conservation 10 ans et plus.

