



Le nom de cette cuvée est inspiré du lieu-dit du domaine, Lous Sarradets. Elle est produite avec nos meilleures parcelles de Grenache Noir. Les 3,8 ha de Grenache du domaine ont entre 30 et 60 années.

Nous avons compris le Grenache bien plus tard que les autres cépages qui composent le Domaine. C'est par le millésime 2011 que nous avons saisi la singularité de ce cépage historique des Côtes Catalanes sur nos terroirs.

Nous avons élevé une partie de la récolte en cuvée mono-cépage et c'est à la fin des 24 mois d'élevage que le Grenache a dévoilé ses secrets : une complexité étonnante autour des fruits et des fleurs blanches.

Une vendange par lieu-dit en 3 temps, 2^{ème} décennie de septembre pour la parcelle à 280 mètres, 7 jours plus tard pour celle à 370 m et fin septembre pour la plus haute parcelle du domaine culminant à 450 m.

Nous vous proposons la découverte de ce grenache d'altitude tout en finesse et élégance, à la robe profonde.

Une réelle aptitude au vieillissement.



Cépage : 100 % Grenache Noir.

Âge moyen des vignes : 30 à 60 ans.

Terroir : Gneiss et cailloux de granit, parcelles versant sud et sud-est. Altitude entre 280 et 450m.

Rendement : 0,45 L par cep.

Vinification : Macération pré-fermentaire à froid, cuvaison courte, fermentation levures indigènes.

Élevage : 14 mois en cuve inox.

Première cuvée en 2011.



GRAND VIN CATALAN

LOUS SARRADETS - ROUTE DE CALADROY - 66720 BELESTA
CORRESPONDANCE : 3700 AVENUE DE TOULOUSE - 33140 CADAUJAC - FRANCE
TÉL. : +33 (0)5 57 83 85 90 - FAX : +33 (0)5 57 83 85 89

contact@domainepaetzold.com

WWW.DOMAINEPAETZOLD.COM

