

# TERRES FALMET

*Yves FALMET*

*Vigneron des Montagnes du Languedoc*

## Cinsault



Vin rouge      13 °      Bouteilles de 75 cl

Ma cuvée « Cinsault » est un des rarissime vins **rouge**, élaboré uniquement à base de ce cépage (considéré plutôt comme une variété à rosés).

Le Cinsault est un des vieux cépages languedociens, en voie de disparition et mal aimé, à tort. En effet, cultivé sur un terroir qualitatif et vinifié avec doigté, il donne de très jolis vins rouges, tout en finesse.

### • Côté vigne

Je cultive mes trois parcelles de Cinsault sur le grand coteau d'une pièce que constitue mon vignoble, intégralement classé en Appellation Saint Chinian, dont le sol est composé de cailloutis calcaire.

Ces vignes sont menées à l'ancienne, en gobelet, système Languedocien traditionnel de développement arborescent des ceps, qui leur procure aération et une très bonne exposition, facteurs essentiels pour obtenir des raisins sains et à maturité optimale.

La taille est courte, de 6 à 7 coursons de deux yeux par cep.

Les raisins sont vendangés très mûrs, à la main, courant septembre.

### • Côté cave

A leur arrivée à la cave, les raisins sont immédiatement éraflés, puis légèrement foulés et versés en cuve.

Fermentation dans la cuve n°6.

Macération à chaud (environ 25 °c) dans cette même cuve pendant 4 semaines, avec deux remontages quotidiens.

Décuvage mi-octobre, suivit de deux soutirages dans les mois suivants.

Elevage en cuve pendant près d'un an, pas de collage.

Filtration très légère lors de la mise en bouteille.

### • Dans le verre

Ce vin affiche une jolie robe rouge, le nez est fruité.

La bouche est gourmande, souple et savoureuse.

C'est un vin croquant, frais et soyeux, souligné par des tannins très fins.

Potentiel de garde : plus de 10 ans.

[terresfalmet@gmail.com](mailto:terresfalmet@gmail.com)

10 Bd de la République – 34370 CREISSAN - FRANCE

Tel : 00 33 (0)6 20 90 60 84