

Feuilles de Vigne Janvier 2005

→ **Domaine le bout du Lieu**
Cuvée "Empirée" par Arnaldo
Dimani à Saint-Vincent-Rive-
d'Olt. Tél : 05 65 30 70 80.

Fiche technique :

Type de terroir : 2^e terrasse, Argilo-calcaire.

Surface : 1,16 ha.

Cépage : Cot.

Age des vignes : 24 ans.

Densité (ceps/ha) : 4350 pieds/ha.

Rendement : 40 hectos/ha.

Conduite du vignoble : taille guyot simple (4+2 bourgeons) ; suppression d'un bourgeon sur deux sur la baguette au moment de la taille ; effeuillage ; vendange en vert en deux passages ; enherbement sur toutes les raies, vendange machine ; macération à froid ; cuvaion durant 30 jour.

Mode de vinification : macération pré-fermentaire à froid durant 5 jours, cuvaion d'environ 30 jours.

Type d'élevage : en barriques neuves durant 18 mois (2 types de bois).

Date de mise en bouteille : septembre 2004.

Nombre de bouteilles : 1500 bouteilles.

Prix : 20 euros.

Dégustation : belle couleur sombre. Très beau nez à la fois riche et concentré. En bouche, se révèlent des notes d'épices et de cannelle. Bel équilibre et longue finale qui augure d'un beau potentiel de garde.