



SAINTE LUCIE D'AUSSOU

Lux Venandi



Type de sol

Caillouteux avec limons argileux sur molasse du miocène et grès rouge



Plantation

3500 à 4800 pieds/ha
Parcelles de 1946 à 2015



Appellation

AOP Corbières



Vendanges

Manuelles



Cépages

Carignan (45%), Syrah (30%),
Grenache (25%)



Vinification

Macération carbonique (grappes entières) pour le Carignan et la Syrah
Traditionnelle (égrappée et foulée) pour le Grenache



Elevage

Cuve jusqu'à la mise en bouteille



Dégustation - Millésime 2022



La robe se pare d'un rouge grenat profond aux reflets presque noirs.

Le nez, expressif et généreux, s'ouvre sur des arômes de tapenade d'olives noires, de pinède et d'épices douces.

En bouche, la matière se révèle ample et soyeuse, soutenue par une fine acidité qui apporte équilibre et fraîcheur. Suivent des notes de cerise griotte, d'eucalyptus et d'amande fraîche. La finale, longue et harmonieuse, laisse une empreinte de tanins veloutés et de subtiles touches mentholées.