



**Appellation :** AOC Côtes du Roussillon

**Dénomination :** Les Sorbiers vieilles vignes.

**Le domaine :** Domaine des Chênes

Le Domaine des Chênes, propriété de la famille Razungles depuis près d'un siècle, est situé à Vingrau, aux limites nord du Roussillon. Alain Razungles, professeur d'œnologie, est aujourd'hui à la tête du domaine familial. La vallée de Vingrau est une oasis de vignes perdue dans un océan minéral où seule la garrigue, les pins et les chênes verts arrivent à survivre. C'est à ces derniers que le domaine doit son nom.

Le Domaine compte environs 30 hectares. L'ensemble est entièrement classé en appellation. Les vignes du domaine sont conduites en agriculture biologique. Vingrau est situé dans le canton le plus sec de France. Ce climat sec et très venté est un allié contre les maladies de la vigne. Les vendanges sont manuelles avec tri à la parcelle. Les rendements sont très faibles. Le domaine se caractérise par une forte proportion de cépages blancs (40%), ce qui constitue une exception dans le Midi. De nombreuses vignes ont plus de cinquante ans et contribuent à la complexité des meilleures cuvées.

**Le terroir :** Cailloutis calcaires de pied de falaise et marnes blanches.

**Les Cépages :** Vieilles vignes de Grenache blanc et gris et de Macabeu.

**Elevage :** Elevage en barriques sur lies fines.

**Formats disponibles :** Bouteilles 75 cl uniquement.

**Notre appréciation :**

Robe jaune or, le nez dégage des arômes de fleurs, de fruits blancs et de viennoiserie. La bouche offre beaucoup de rondeur, de fraîcheur et de structure. Des poissons en sauce blanche, un loup au fenouil, une belle volaille ou du veau rosé des Pyrénées cuit sur la pierre.

**Certification :** Raisonnée non certifiée.