

NOVATERA ROUGE

COTEAUX DE NARBONNE

Indication Géographique Protégée

Nichées entre les Corbières, la Clape, et la mer, les caves constituant Néotera jouissent d'un territoire exceptionnel. NEOTERA, Cave du Grand Narbonne, est le symbole de la naissance d'une unité locale pour une même passion, celle du vin et celle de leur terre qui par son grand N devient la racine d'une véritable expression de son caractère. Aujourd'hui NEOTERA représente près de 350 vignerons adhérents pour une superficie de 1800 ha de vignobles du Grand Narbonne repartis sur 4 villages (Narbonne, Ouveillan, Sallèles d'Aude et Vinassan). Ensemble, ils défendent des valeurs qui prônent qualité et respect de l'environnement. Par le fruit de leur travail, la passion de leur métier et leur attachement à la terre, ces vignerons ont su révéler leurs terroirs.

Microclimat

Chaud et sec très ensoleillé vent du nord fréquent.

Vignoble

Partagé entre plateaux et coteaux allant des terres rouges aux sols silico-calcaires issu de terrains du secondaire. Terrains blancs à petits rendements.

Cépages : Cabernet 60 %, Syrah 30% Merlot 10 %,

Vinification : Vendanges sélectionnées, éraflées, vinification séparée des cépages, fermentation avec maîtrise de température à 20/25°C, temps de cuvaison 25 à 30 jours

Elevage : En barriques françaises de 225 l pendant 12 mois.

Degré: 13,5 °

Conservation: Vin de moyenne garde (4-5 ans)

Consommation à: Environ 16°C

Dégustation

Œil : Nuances allant du violet au centre du verre vers une teinte plus tendre et mauve sur les côtés du verre. Une couleur très attractive par ses reflets, sa brillance et son côté chatoyant. Le vin est opaque par sa densité. Il offre visuellement une bonne concentration de matière.

Nez : au nez, ce sont les notes de fruits qui dominent la trame aromatique. Des fruits très mûrs, gorgés de soleil, cerise, cassis, mûre, pruneaux. A l'aération, nous sommes presque sur de la confiture de vieux garçon. Des notes d'épices se rajoutent ensuite, poivre, réglisse, cannelle. Enfin, le vin gagne en puissance et en complexité avec des arômes de cuir, de cacao et de tabac brun. Un nez qui présente une belle amplitude aromatique.

Bouche : en bouche, on retrouve la maturité du nez sur une attaque ronde et veloutée aux saveurs appuyées de fruits à noyaux, cerise, pruneaux. L'acidité est encore présente mais elle se fond dans la richesse de la matière. Les tanins sont fins et également doux, confirmant la maturité ensoleillée des raisins. Le poivre et la réglisse se retrouvent dans la finale, apportant du relief à l'ensemble.

Accord Mets et Vins

Grillades de bœuf aux herbes, Civet de lotte à l'ancienne, Rognons de veau grillés sauce moutarde à l'ancienne, joues de porc confites, agneau de 7 heures, Chili Con Carne, canard aux cerises, fromages puissants, Livarot, Maroilles...