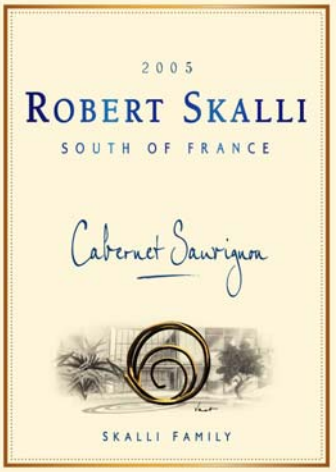
ROBERT SKALLI

SON VIN TIENT PAROLE

Cabernet Sauvignon 2005



Sélection parcellaire

Deux terroirs du Languedoc ont été sélectionnés :

- Ouest du Languedoc : zone climatique tempérée et sols argilo-calcaires très pierreux produisant des vins denses, très aromatiques ;
- Partie centrale du Languedoc : zone climatique plus chaude et plus précoce où deux types de sols ont été retenus : des argilo-graveleux donnant des vins structurés aux tanins bien présents ; des calcaires sous forme d'éclats donnant des vins plus tendres aux tanins enrobés ;

Travail de la vigne

Inclus dans notre programme de partenariat « Club Haute Qualité Vignoble », ces vignobles sont naturellement peu vigoureux et conduits en taille courte.
Des travaux en vert (ébourgeonnage, effeuillage, éclaircissage) sont menés afin de favoriser une meilleure maturation et une bonne santé des baies.

Récolte et vinification

Les raisins ont été récoltés à parfaite maturité (entre 12°5 et 14° d'alcool). Après avoir été soigneusement égrappés, les raisins ont entamé une longue macération (5 semaines) à une température n'excédant pas les 27°C. Les baies, en libérant lentement leurs différents éléments, ont donné volume et ampleur. Ce processus entièrement naturel nous permet d'extraire des tanins sans agressivité.

Elevage

Nos vins sont élevés pour partie en fûts de chêne et pour partie en cuve afin de donner à l'assemblage final toute sa complexité.
Les cuvées les plus structurées ont été descendues en fûts pour s'assouplir et « s'enrober » tout en gardant leur puissance et leur sucrosité. Afin d'obtenir un boisé subtil sans domination sur nos vins, nous avons joué sur la répartition entre les fûts neufs et ceux d'un second vin.Les bases les plus fruitées ont, quant à elles, conservé leur fruit primaire en cuve et sont venues rejoindre les premiers vins dans l'assemblage final.

Notes de dégustation millésime 2005

Sa couleur est rouge pourpre. Le premier nez éclate de notes de cassis et de myrtilles. Les arômes puissants de fruits noirs, de poivre et de coriandre donnent une structure ample et charpentée à ce vin fruité et concentré.

Service

Température : 17/20°C
Accord : viandes en sauce, fromages affinés
Potentiel de garde : 3 à 5 ans

Les Vins Skalli – 278, avenue du Maréchal Juin – BP 376 – 34204 Sète Cedex – France – Tél. (33)4 67 46 70 00 – Fax (33) 4 67 46 71 99