LICATA

FICHE DE VIN

Nom	COR Römigberg Cabernet Sauvignon
Millésime	2015
Potentiel de garde	Jusque fin 2035
Producteur	Lageder Alois
Style de vin	moyennement rond, puissant, sec, beau fruité, légèrement épicé, notes boisées en équilibre, plutôt minéral, riche en tanins, acidité bien intégrée
Appellation	DOP Alto Adige
Cépages	97% cabernet sauvignon, 3% petit verdot
Alcohol percentage	13,50% vol
Description	Un superbe domaine avec une intéressante notoriété internationale et une histoire qui remonte au début du XIXe siècle ! A cette époque, Johan Lageder crée une entreprise vinicole reprise en 1855 par un de ses fils (le premier 'Alois'). Tout au long de son histoire, le domaine reste aux mains de la même famille. L'actuel propriétaire, un autre Alois Lageder, a modernisé le domaine et diversifié les vignobles ce qui n'a fait qu'en booster le succès. Ces dernières années, Lageder est passé progressivement à la viticulture biodynamique. En tout, on y produit 36 vins différents, répartis en deux groupes : d'une part les vins commercialisés sous le nom d'Alois Lageder, à base des raisins du domaine mais aussi de raisins achetés à l'extérieur, et d'autre part, les vins commercialisés sous le nom de Tenutae Lageder, uniquement à base des raisins du domaine. Mais quelque ce soit le vin signé Lageder, il est toujours synonyme de pureté et de finesse. Le Cor a une couleur profonde rouge cerise. Arômes prononcés de cerises et de baies noires sur des touches de bois épicé. Vin puissant et riche à la structure large. Tannins fermes qui sont bien en équilibre par rapport au fruit. Finale longue et fraîche.
Servir sur	plats épicés, pot au feu, viande rouge sans sauce et grillade, agneau, volaille sauvage (canard…), fromages doux
Origine	Le vignoble 'Hertz' s'étend le long du versant le plus abrupte du Romigberg, au nord-ouest du Lac de Caldaro, à une altitude de 350m. Sol perméable de pierres et de sable, d'origine calcaire et argileuse. Microclimat très chaud.
Rendement	37 hl/ha
Viticulture	Bio dynamique & Biologique
Vendange	6 et 7 octobre 2010.
Vinification	Fermentation alcoolique et fermentation malolactique en cuves inox pendant 15 jours.
Fermeture de bouteille	bouchon en liège
Elevage	Passage de 18 mois en barrique françaises (Alliers et Nevers - 1/2 neuves). Mise en bouteille: novembre 2013 - Commercialisation: mai 2014.
Analytique	Alc.:13.5 % Vol. - Acidité: 4,7 g/L.
Production	6.666 bouteilles
Recensentscores	James Suckling, JamesSuckling.com: 93 Robert Parker: 91