

# **Domaine Peter Sichel – Montanha | Pays de Cucugnan IGP Grenache | BIO France (LANGUEDOC) – 2024**

## **Domaine**

### **Domaine Peter Sichel**

Tout a commencé, il y a plus de 30 ans, dans la vallée de Cucugnan, un rendez-vous sur cette terre atypique au climat méditerranéen d'altitude, subissant une légère influence atlantique. De ce rendez-vous naîtra le projet grandiose d'un domaine viticole nourri par les paysages époustouflants de la vallée. La magie des Corbières avait donc opéré entre Peter Sichel et ce magnifique terroir... 2019 sera l'année du changement comme l'année du retour aux sources. Alexander Sichel, petit-fils de Peter Sichel, décide de reprendre le vignoble et de lui offrir un avenir brillant avec des vins d'exception. Partageant le même amour pour la vallée de Cucugnan et son potentiel viticole que son grand-père, il souhaite lui rendre hommage en renommant la propriété « Domaine Peter Sichel ». La superficie du vignoble est alors étudiée et réduite de 50% en prenant soin de conserver les meilleures parcelles de vigne : un nouveau vin de terroir est proposé déclaré en IGP Pays de Cucugnan, avec pour objectif d'atteindre un niveau très qualitatif et haut de gamme. En plus de la réduction de la superficie du vignoble, le souhait d'évoluer avec son temps et d'affirmer les valeurs environnementales du domaine conduit cette même année à une conversion en agriculture biologique et biodynamie. A partir de 2019 c'est donc toute la vision de la propriété qui est repensée même si l'attrait pour cette terre, lui, reste identique malgré les années...

## **Vinification**

Korte schilmaceratie van slechts 2,5 dag, gevolgd door een zachter persing en fermentatie in betonnen cuves. Gebotteld op 4 februari 2025 met een oplage van om en bij de 12.000 flessen.

## **Dégustation**

Montanha (of wel gebergte in het Occitaans) is een ware fruitbom van rode vruchten en aardbei. Een wijn voor liefhebbers van verfijnde rode wijnen met een lichte tanninestructuur.

## **Mets adaptées**

Plats légers | Apéritif

## Caractéristiques

pdf.general.type: Vin rouge

Cépage: Grenache (100%)

Viticulture: Biologique

Stocker (années): + 3-5

Servir à: 14-16°C

Profil de goût: Élégant et raffiné

