Château Bel Evêque "Cuvée Cardinal", Corbières, Pierre Richard



C'est la plus grande cuvée de Pierre Richard. Son assemblage? Beaucoup de syrah, un peu de mourvèdre. Une culture raisonnée, une vendange manuelle, une longue macération et un élevage en barriques.

Origine: Le domaine est situé à Gruissan, entre mer et garrigue, sur des sols argilo-calcaires et schisteux. Les vignes bénéficient d'un ensoleillement généreux et de la fraîcheur des vents marins. Ce microclimat unique permet une maturation lente des cépages Syrah, Grenache et Mourvèdre, offrant des vins concentrés et équilibrés.

Encépagement: 50% mourvèdre - 35% syrah - 15% grenache

Vinification: Les raisins sont récoltés à pleine maturité, puis vinifiés en cuves inox avec une macération longue de 20 à 25 jours. La fermentation se déroule à 26-28°C pour extraire couleur et structure. L'élevage en barriques de chêne français pendant 12 mois affine les tanins et enrichit le bouquet aromatique.

Dégustation: Nez généreux avec des notes de raisin bien mûr, de réglisse et de violette sur un boisé fin. Remarquable structure en bouche avec beaucoup d'ampleur et de gras, une magnifique construction tanique et une longue succession de saveurs méditerranéennes.

Potentiel de garde: 10-15 ans suivant Pierre Richard

Température de service: 16-18 °C

Association mets: Ce vin accompagne parfaitement un cassoulet maison, une entrecôte grillée, ou un gratin de légumes méditerranéens. Il se marie aussi très bien avec une pizza aux champignons, un burger gourmet au fromage affiné ou un plateau de fromages de caractère.

- Brochettes grillées, ratatouille de légumes
- Carbonades « à la flamande »
- Gratin roulades de chicons au jambon
- ...