

DOMAINE de
CANTO PERLIC



Le chant de la perdrix

“Canto Perlic” signifie “chant de perdrix” en Occitan, l’ancienne langue d’Oc du Sud de la France. Le Domaine de Canto Perlic, vignoble perché sur des petites collines au Nord de la vallée du Tarn, est situé à 6 km de Gaillac. Les vignobles de Gaillac comptent parmi les plus vieux de France. La ville de Gaillac a donné son nom à cette région viticole, qui, depuis le millénaire, est animée par ses nombreux marchés et commerces en tout genre. Le Domaine a su préserver les traditions puisqu’une partie de son vignoble est toujours vendangée à la main. Le processus de fabrication, quant à lui, a été modernisé pour répondre aux exigences sanitaires et qualitatives.

Le vin du Domaine est vendu dans la région, bien qu’aujourd’hui une grande partie de la production soit vendue à l’export, notamment en Suède et en Allemagne.

En acquérant ce vignoble, nous avons réalisé un vieux rêve. Nous avons l’ambition de la moderniser tout en respectant les racines du passé. Dans le charme d’une vieille bâtisse, nous travaillons continuellement à améliorer la quantité des raisins récoltés et la qualité de nos vins. Nous serons heureux de vous accueillir pour vous montrer le processus étonnant de l’élevage du vin.

Avec nos salutations sincères
Ursula & Sune Sloge



Domaine de Canto Perlic

Canto Perlic

81600 Gaillac, Tarn, France

Tel: 00 33 (0)5 63 57 25 56

Fax: 00 33 (0)5 63 57 58 91

E-mail: cantoperlic@telia.com

Propriétaires: Sune & Ursula Sloge

Presentation du Domaine de Canto Perlic

LES CARACTERISTIQUES

CLIMAT

L'Atlantique amène des hivers et printemps humides et des étés et automnes chauds, accompagnés d'un ensoleillement exceptionnel. Les fortes influences méditerranéennes donnent un climat chaud, sans pluie. Grâce à sa position élevée et dominante, Canto Perlic profite d'un micro climat avec un des meilleurs ensoleillements de l'appellation Gaillac.

POSITION DU DOMAINE

Ce vignoble est situé sur les terrasses de la rive gauche du Tarn, à 6 km du centre de Gaillac. Il est perché au sommet des collines. Il est ainsi abrité des intempéries atlantiques puisque ses flancs sont exposés au Sud et Sud-ouest. Le Domaine s'étend sur 11,8 ha dont 7,3ha de vignes.

COMPOSITION DU DOMAINE

Le sol est argilo-calcaire et graveleux.

LA PRODUCTION

QUELQUES CHIFFRES:

| | |
|---------------------|--|
| Stockage du vin: | 4 à 20 ans |
| Nombre de vignes: | apx . 27 000 (3600/ha) |
| Production moyenne: | 35000 bouteilles soit 37hl/ha |
| En volume: | 200hl de vin rouge 40hl de vin blanc 10hl de vin blanc doux 15hl de mousseux 15hl Rosé |

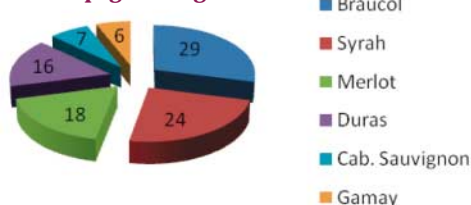
Tous ces vins fermentent avec une levure naturelle dans des cuves tempérées en acier et ont l'appellation AOC.

Contre-Maitre: Jean-François Salas
Oenologue: Arnaud Thierry



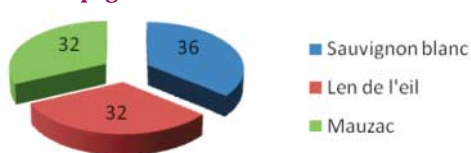
Rapartition des cepages:

Cepages Rouges



Les cépages rouges représentent 79% des raisins cultivés.

Cepages Blancs



Les cépages blancs représentent 21% des raisins cultivés.

Vins de Canto Perlic



Rouge AOC Sélection

Cépages: syrah, brauacol, duras, merlot.

Robe rouge clair, nez jeune, fruits frais et parfums de minéraux. La bouche est jeune, fraîche, fruitée, équilibrée, d'une bonne acidité avec des tons de cerise et de griotte. Se garde 6-8 ans.

Après éraflage, les raisins sont mis en macération à froid. La fermentation se fait dans des cuves inox à température contrôlée. Les différents cépages fermentent en cuves séparés, pour donner ensuite un assemblage optimal.

Rouge AOC Prestige

Cépages: syrah, brauacol, merlot.

Robe rouge foncé. Au nez, il est riche en tons de cassis, de mûres et de prunes. Ouvert en bouche, épanoui et sec, avec des notes d'épices et de parfums minéraux.

Afin d'obtenir une qualité supérieure, les raisins sont sévèrement triés sur pied, au début de la période végétative, ce qui donne un rendement de 65% et des baies particulièrement aromatiques. Elevé 12 mois en fûts de chêne français, en partie neufs, en partie usagés.

Gaillac Primeur

Cépage: gamay.

Robe rouge clair ; au nez il est jeune et fruité, aux tons de framboise. Acidité fraîche en bouche, avec des tons de framboise et de cerise. C'est un vin léger et fruité, savoureux, voire suave, gouleyant et souple. Ne se gardant pas, le Gaillac Primeur se boit jeune et de préférence, à 13-15 degrés environ.

Les raisins sont fermentés selon la méthode carbonique.

Rosé AOC

Cépages: syrah, merlot, brauacol, Duras.

Robe rouge très clair, nez jeune, frais et fruité. En bouche, sec et fruité, fine acidité. Ne se garde pas, à boire dans les trois ans. À servir à la température de 10-15 degrés.

Après une courte première macération, le moût est transféré dans une seconde cuve pour une fermentation à basse température.

Blanc sec Premières côtes AOC

Cépages: len l'œil, mauzac, sauvignon blanc.

Robe dorée, avec des nuances de vert. Nez de fruits : pomme, melon et abricot. En bouche, il est sec, frais et fruité, avec des notes d'agrumes, de pomme et de sureau. Servir à 9-12 degrés. Peut se garder 6 ans au plus.

Pour obtenir une meilleure acidité, le sauvignon blanc est macéré à froid avant le pressurage.

Mousseux Caprice Brut de brut

Cépages: mauzac principalement, avec de petites quantités de len l'œil et de sauvignon blanc.

Au nez, pommes vertes, pamplemousse et minéraux. Très sec, frais et fruité, fine acidité, long en bouche. Caprice est élaboré selon la méthode champenoise et se garde jusqu'à deux ans après l'achat. À servir très frais, à 9-12 degrés.

Doux AOC Cuvée Amour

Cépages : principalement len l'œil, avec une petite quantité de mauzac.

Vendanges tardives en novembre, quand la teneur en sucre a atteint 18-20 % et que s'est développée la pourriture noble (botrytis). Avec sa robe dorée, il est en bouche moelleux : attaque de miel, melon et agrumes, avec une finale amère et généreuse. Très long en bouche. À servir très frais, 10-14 degrés. Se garde très longtemps.

Le cycle de travail de la vigne

