



Le Terroir :

Situation : Hauts de coteaux exposés Sud-Est, à une altitude de 320 m.

Sol : Sous-sol granitique, sol sablonneux et léger.

Climat : Subméditerranéen, avec des hivers frais, et des étés chauds et secs.
Pluviométrie régulière entre 600 et 700mm / an.

Cépage : 100% syrah, vignes de 25 ans d'âge, rendement 40 hl / ha.

Taille : Cordon de Royat et palissage sur fils de fer.

Culture : Bio et biodynamique, amendement organique à base de fumier de bovin, traitement aux tisanes de plantes, aux préparations biodynamiques, au soufre et à la bouillie bordelaise afin de respecter l'équilibre de la vigne et du sol. Effeuvillage, suppression des entre-cœurs. Travail mécanique du sol et enherbement 1 rang sur 2.

Vendanges : Manuelles à maturité (Septembre 2022), tri du raisin directement à la vigne, ramassage en seau et acheminement vers la cave en bennes de 50 Kg.

La Cave :

Réception : Les raisins sont triés manuellement sur une table vibrante, foulés, puis encuvés.

Cuvaison : 100% grappes entières. Durée entre 22 et 28 jours avec 1 remontage et 1 pigeage quotidien. La fermentation se déroule à partir des levures indigènes entre 28 et 32°C grâce à des cuves thermorégulées.

Pressurage : Avec un pressoir pneumatique puis le vin est mis en cuve pour la fermentation malolactique.

Elevage : Élevage durant 12 mois en fûts (demi-muids de 500 Litres).
Filtration légère et mise en bouteille.

La Dégustation:

Degré : 12,5 % Alc. / Vol.

Garde : Vin à boire après 3 à 5 ans de garde.

Arômes : Belle complexité aromatique de fruits rouges frais suivie de notes épicées de poivre.

« C'est une cuvée qui accompagne tout un repas et particulièrement les viandes rouges »

