



Chemin de vie

IGP Côtes de Thau

Rouge 2014

Dégustation : Densité, matière pour cette cuvée où la Syrah est domptée par un bois souple et élégant. Une palette fruit noir pruneau-olives est rafraîchie en milieu de bouche par une pointe d'eucalyptus. En finale un mariage cacao-crème de café donne une complexité rare. Une main de fer dans un gant de velours...

Climatologie : Influence Méditerranéenne, parcelle idéalement exposée au vent

Sol : argilo-calcaire, amendement exclusivement organique

Cépages : Syrah, assemblage de 2 parcelles

Taille : Cordon de Royat

Age des vignes : 12 ans et 24 ans

Degré : 13,5% vol

Culture... de la vigilance et de la prévention !

Agriculture raisonnable, préserver la biodiversité.

Effeuvillage manuel côté nord pour une meilleure aération et maturité phénolique.

Récolte : vendange manuelle

Vinification : par parcelle éraflage total et foulage pour fragiliser les pellicules, fermentation à température modérée en cuve inox thermorégulée, extraction douce

Elevage : en barriques mais pas neuves ! afin de préserver la typicité du vin

Filtration : aucune

Mise en bouteille : au domaine par un prestataire spécialisé.

