



## CHEMIN DE VIE 2018

IGP Côtes de Thau, Rouge



**Climatologie :** Influence méditerranéenne, parcelles idéalement exposées au vent

**Sol :** argilo-calcaire, amendement organique

**Cépages :** Syrah, assemblage de 2 parcelles

**Taille :** Cordon de Royat

**Age des vignes :** 26 ans et 14 ans

**Degré :** 13,5 % vol.

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

Agriculture raisonnable, préserver la biodiversité.

Sans herbicide, traitements exclusivement bio, confusion sexuelle.



**Récolte :** date choisie afin d'obtenir un bel équilibre entre tanins, fraîcheur et alcool. Vendange de nuit pour obtenir la température la plus basse. Deux motivations : préserver le potentiel aromatique et faciliter la macération préfermentaire à froid.



**Vinification :** éraflage total et foulage pour fragiliser les pellicules. Fermentation à température modérée en cuve inox thermorégulée. Extraction douce, macération 3 semaines.

**Elevage :** en barriques de 2 ans

**Filtration :** aucune



**Dégustation :** Densité, matière pour cette cuvée où la Syrah est domptée par un bois souple et élégant. Une palette de fruits noirs, pruneau-olives, rafraichie 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...



### Distinctions :

2017 **91**/100 Andreas Larsson Meilleur Sommelier du Monde  
2016 **92**/100 Andreas Larsson Meilleur Sommelier du Monde  
2015 **Médaille d'Argent** Concours Meilleures Syrah du Monde  
2014 **89**/100 Andreas Larsson Meilleur Sommelier du Monde