



Dégustation : robe pourpre, nez aux notes de violette, de cassis. Bouche soyeuse, gourmande, aux arômes de fruits noirs. Finale savoureuse et persistante.

Sur une belle entrecôte saignante, grillée aux sarments de vigne...

La vie

IGP Côtes de Thau

Rouge 2015

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 : 11 ans et 23 ans

Degré : 13% vol

Culture... de la vigilance et de la prévention ! Agriculture raisonnable, préserver la biodiversité.

Récolte : vendange manuelle

Vinification : par parcelle, éraflage total et foulage pour fragiliser les pellicules
fermentation à température modérée en cuve inox thermorégulée
extraction douce, macération 3 semaines

Elevage : en cuve

Filtration : légère

Mise en bouteille : au domaine par un prestataire spécialisé

