



## CHEMIN DE VIE 2016

IGP Côtes de Thau, Rouge

**Climatologie :** Influence Méditerranéenne, parcelle idéalement exposée au vent

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

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

**Taille :** Cordon de Royat

**Age des vignes :** 24 ans et 12 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 :** vendange de nuit pour obtenir la température la plus fraîche

**Vinification :**

éraflage total et foulage

pour fragiliser les pellicules.

Fermentation à température modérée

en cuve inox thermorégulée.

Extraction douce, macération 3 semaines

**Élevage :** en barriques de 2 ans

**Filtration :** aucune

**Mise en bouteille :** au domaine par un prestataire spécialisé

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



Route de Castelnaud de Guers  
34510 FLORENSAC

