



LA VIE 2018

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 : 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 : 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 cuve inox

Filtration : aucune

Mise en bouteille : au domaine par un prestataire spécialisé

Dégustation : robe pourpre, nez aux notes fumées, de mûres, de cassis. Bouche soyeuse, gourmande, aux arômes de fruits noirs, d'épices. Finale savoureuse et persistante. Sur une belle entrecôte saignante, grillée aux sarments de vigne...



Route de Castelnaud de Guers
34510 FLORENSAC

