



TERROIR :

Coteaux dans l'écosystème de garrigues du causse de Vialanove. Zone limite de production. Sols calcaires, caillouteux. Climat chaud et sec, froid l'hiver, avec des vents persistants.

VIGNOLE :

Agriculture primordiale, traitements avec des produits de contacts. Taille courte, en lune décroissante pour les grenaches. Enherbement naturel temporaire. Engrais organique et compost, travail mécanique du sol. Epamprage et ébourgeonnage manuel, respect du feuillage. Vendanges manuelles à la cagette de faible contenance avec tri à la vigne et à la cave.

CEPAGES :

Syrah, Grenache noir, Carignan.

RENDEMENT :

15 hl/ha

VINIFICATION :

Syrachs et grenaches noirs éraflés, triés. Carignan macération grappes entières. Vinifié et élevé en foudres neufs.

PRESENTATION :

Bouteille bourgogne lourde piqûre accentuée, capsule noire en étain, étiquette sobre et élégante, caisses bois individuelles uniquement. Contre étiquette avec mentions obligatoires et numérotation.

DÉGUSTATION :

Frais, équilibré, aux tanins d'une grande finesse, une gourmandise légère, un vin ample et élégant. Un vin de puriste..

SERVICE :

Servir plutôt frais mais sans trop, veiller à ce que le vin ne se réchauffe pas excessivement dans la bouteille comme dans les verres. Un léger temps d'ouverture préalable au service peut-être bénéfique.