

Pays d'Oc Syrah

2019

"«... une Syrah classique et juteuse du sud de la France, révélant beaucoup de fruits noirs mûrs, d'herbes poivrées et une touche de violette. Une belle concentration en milieu de bouche. Une Syrah poivrée, complexe et joliment équilibrée... » Jeb Dunnuck, 6 octobre 2020"



RÉCOMPENSES

87 pts Jeb Dunnuck

Millésime

L'année 2019, si particulière sur le plan climatique, nous offre encore une fois un grand millésime. En effet, grâce aux températures favorables de février/mars et aux réserves d'eau importantes engendrées par les fortes pluies de l'automne 2018, le vignoble a parfaitement résisté à la chaleur et à la sécheresse de l'été. Le mois de septembre, avec ses journées ensoleillées et ses nuits fraîches, a permis aux grappes de se développer harmonieusement pour arriver aux vendanges à pleine maturité et dans un état sanitaire irréprochable. La qualité exceptionnelle du millésime se confirme à la dégustation: fruit, couleur intense, matière, rondeur et fraîcheur en bouche pour les rouges.

Cépage(s)

100% Syrah

Terroir

La Syrah provient de parcelles sélectionnées dans l'Hérault dans le secteur de Pézenas :
– Gabian/Morgon/Fusilhon : terroir de schistes. Parcelles nichées sur des coteaux entre 150 et 200m
Et des parcelles sélectionnées dans l'Aude :
– Pepieux : terroirs calcaire de gravelles et graviers peu profond – Exposition est/ouest

Vinification

Récolté à partir du 10 septembre.
Vinification classique et fermentation malolactique en fûts.
Entonnage de 90% de la cuvée en pièces de chêne Laurus 275l pour un élevage de 8 mois (fûts 1 vin et 2 vins).
Quantité produite : 9 979 bouteilles.
Date de mise en bouteille : 10 septembre 2020

Accords & Service

Brochette de poulet aux pruneaux
Entrecôte grillée sauce moutarde
Servir entre: 13-15°C
Optimum de dégustation: 2021 – 2026