

Pays d'Oc Syrah

2020

"Une robe sombre et profonde. Un nez généreux et masculin sur des notes de fumées, de pruneau et de crème de mûre. Une bouche dense, puissante et exubérante aux saveurs de crème de cassis mêlées à des tanins enrobés. Finale longue et persistante. (Dégustation octobre 2024)."



Millésime

Durant toute l'année, les planètes étaient parfaitement alignées : absence de gel, des pluies hivernales à même de recharger les sols et un été bien ensoleillé sans excès de chaleur. Ces conditions climatiques idéales ont permis d'obtenir des raisins magnifiques, une maturité précoce et un état sanitaire excellent. Un millésime remarquable tant par la qualité des baies que par la durée des vendanges ! (8 semaines)

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

Les récoltes ont lieu du 11 au 20 septembre 2020.
Vinification classique et fermentation malolactique en fûts.
Entonnage de 50% de la cuvée en pièces de chêne Laurus 275l pour un élevage de 8 mois (fûts 1 vin et 2 vins).
Quantité produite : 4 006 bouteilles.
Date de mise en bouteille : 24 septembre 2021

Accords & Service

Côtes de bœuf grillée
Carré d'agneau
Servir entre: 13-15°C
Optimum de dégustation: 2024 – 2028