



Causse du Bousquet 2018

AOC Saint Chinian



Fiche Technique

Cépage: 70 % Syrah, 13 % Grenache, 6 % Carignan, 6 % Cinsault 5 % Mourvèdre,

Terroir: Plateaux calcaires très pierreux, sols filtrants - 280 / 300 m altitude orienté Est/Ouest.

La production est régulée, avec le Mourvèdre, le Carignan et le Cinsault on obtient une maturité aboutie sans atteindre des degrés excessifs.

Rendement: env.25 hl/ha

Vinification

Vendange manuelle, égrappage, fermentation en levures indigènes.

Sur un millésime précoce et peu juteux, cuvaison plus courte avec des extractions très douces préservant le fruit.

Elevage 30 % en cuve, 70 % en fûts, la Syrah élevée en barriques avec un peu de Grenache. Mise en bouteilles en février 2021.

Dégustation

Un joli fruit et une expression très harmonieuse des arômes. La Syrah est le cépage roi de ces vendanges, celui qui s'est le plus épanoui dans le vignoble. Bon potentiel de vieillissement. A carafier de préférence avant service.

Conditionnement: Bouteille 75cl et Magnum 150cl