



APPELLATION : Saint-Chinian

CUVÉE : Causse du Bousquet 2017, nom du plateau calcaire dominant le domaine.

TERROIR : plateaux calcaires très pierreux, sols filtrants - 280 / 300 m altitude - Vignoble en terrasses sur coteaux argilo-calcaires pour le Mourvèdre.

CÉPAGES : 70 % Syrah, 13 % Grenache, 5 % Mourvèdre, 12 % Carignan / Cinsault

RENDEMENT : 25/30 hl/ha

PRODUCTION : 14700 bouteilles

VINIFICATION : Vendange manuelle - Egrappage - Fermentation en levures indigènes - cuvaison 4 à 5 semaines avec des extractions douces préservant le fruit.

ÉLEVAGE : 30 % en cuve, 70 % en fûts : Syrah élevée en barriques avec un peu de Grenache - barriques de un à cinq vins. Mise en bouteilles en septembre 2018.

DÉGUSTATION : En 2017 les maturités se sont effectuées lentement, préservant ainsi le fruit. La Syrah, plus présente dans ce millésime où les Grenache et Mourvèdre ont été peu productifs, apporte ses notes florales et épicées savoureuses. Bon potentiel de vieillissement. A boire jeune après mise en carafe.