

Syrah

Vieilles Vignes

IGP Aude - Hauterive



Terroir

Terrasses du Suatenaire avec gros galets roulés.
Exposition Sud / Sud-Est.

Cépages

Syrah : 100%
Âge moyen : 40 - 45 ans
Rendements moyens : 40 Hl / Ha



Vinification

Vendangés à l'optimum de l'équilibre sucre/acidité, les raisins après égrappage sont refroidis à 7° à l'entrée du chai et macèrent pendant 12 à 13 jours. Vers 13°, la fermentation débute et se poursuit lentement pendant environ 15 à 20 jours. La macération post-fermentaire est courte, de 4 à 6 jours. Ecoulage des cuves selon dégustation.
Après 4 mois d'élevage sur lies fines, les vins sont élevés encore 8 à 10 mois en cuves, puis filtrés sur plaques filtrantes (finesse de filtration de 1.5 à 2µ).



Note de dégustation

Robe rouge très soutenu, reflets violets.
Nez intense, fruits rouges, épicés, fumée.
Bouche soyeuse.
Tanins souples, très mûrs.
Belle longueur.



Médaille d'Or 2021
Concours IGP de France