

Pays d'Oc Syrah

2018

"Le terroir calcaire de gravelles et graviers peu profond (secteur de Pépieux) offre velouté et fruité et les sols d'éclats calcaires en coteaux conférant une belle acidité (secteur de Morgon et d'Abeilhan)."



Millésime

Dans le Languedoc, après un hiver froid et humide, le printemps maussade a laissé place à un été en dent-de-scie avec une succession de températures chaudes et fraîches. Quelques semaines de pluie au mois de juin ont permis de recharger les réserves hydriques et dans l'ensemble on retrouve les volumes d'une année normale. Ce contexte climatique propice a permis de récolter les raisins à leur optimum de maturité dans la majorité des parcelles. 2018 a toutes les caractéristiques d'un beau millésime en Languedoc avec un joli fruit et une expression très harmonieuse des arômes.

Cépage(s)

100% Syrah

Terroir

La Syrah provient de parcelles sélectionnées dans l'Hérault dans le secteur de Pézenas :
– Abeilhan et Morgon : garrigue calcaire – Expoition est-ouest
– Gabian/fusilhon : 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 15 septembre.
Vinification classique et fermentation malolactique en fûts.
Entonnage de 80% de la cuvée en pièces de chêne Laurus 275l pour un élevage de 8 mois (fûts 1 vin et 2 vins).
Quantité produite : 12 561 bouteilles et 226 magnums
Date de mise en bouteille : 12 septembre 2019

Accords & Service

Terrine de lièvre de garrigues
Foccacia aux courgettes et aux herbes de Provence
Servir entre: 14-16°C
Optimum de dégustation: 2019 – 2024