



FICHE DE DÉGUSTATION MILLÉSIME 2017

100% Syrah

Points techniques :

Macération pré fermentaire à froid en cuve inox.

Extraction en phase aqueuse (avant la FA) et non en phase alcoolique Recherche d'une densité aérienne sans trop de massivité avec des tanins intégrés.

Oxydation très ménagée avec une fin de FA et un élevage de 12 mois en Wineglobe.

Dégustation :

Temps d'ouverture dans le verre : 10'.

Des arômes fumés sont perceptibles au premier nez, qui évoluent vers des notes épicées (clou de girofle).

En bouche, matière sphérique et tanins déjà assouplis

A déguster dans 3- 4 ans
Potentiel de garde de 10 ans.
Tenue à l'ouverture : 24h

A propos du millésime :

La climatologie du millésime 2017 a été favorable à la production d'une belle vendange avec un automne extrêmement doux, un hiver pluvieux et ensoleillé et un été sec.

La récolte de l'ensemble du vignoble a eu lieu du 23/08 au 29/09, une précocité historique (la plus précoce des 20 dernières années) avec 15 jours d'avance par rapport aux années antérieures.

Les raisins présentaient un très bon état sanitaire et une belle maturité.