

LES OUVRÉES

50% syrah, 35% mourvèdre, 15% grenache

Âge moyen des vignes : 35 ans

Taille en Cordon de Royat

Terroir sur terrasses caillouteuses (éboulis calcaires) à Montpeyroux (Lieu-dit La Barthassade) et à Jonquières (Lieu-dit Les Combarioles et Bois de Paulhau)

Rendements : 25 hl/ha

VINIFICATIONS : vendanges entières (à 60% pour le grenache et 50% pour la syrah), encuvage et décuvage par gravité, remontages pendant les 2/3 de la fermentation puis pigeages, contrôle des températures, cuvaison de 3 semaines

ÉLEVAGE : 22 mois en demi-muids, barriques et œuf béton

DÉGUSTATION : aromatique sur les fruits noirs très mûrs, le zan et un côté fumé, bouche dense, tanins souples, finale sur la réglisse et l'eucalyptus.

À boire de préférence à 16-17°C.

