



Jeune vigne de syrah en conversion en AB mais toujours cultivée biologiquement depuis sa plantation. Le rendement dû, à son jeune âge, ne sera jamais important dans le but d'obtenir des raisins de qualité. Les raisins vendangés à la main sont égrappés en totalité en laissant tous les raisins entiers puis sont envoyés en cuve. La fermentation se déroule à une température volontairement basse pour un rouge, 25°C. Quand le jus a atteint une densité de 1000, décuvage et pressurage, puis le jus qui est encore un peu sucré retourne en cuve inox pour finir la fermentation. Ensuite vient le maintien de la cuve à une température de 18°C pour faciliter le déclenchement de la fermentation malolactique. L'élevage qui suit se passe uniquement en cuve inox, pas de fût. Léger sulfitage, 1 gr/hl, juste avant la mise en bouteille, ni filtration, ni collage. Vin fruité dans lequel la typicité de la syrah est bien présente, à déguster à 16°/17°. La présence d'un léger "picotement" en bouche traduit la présence de gaz carbonique volontairement présent afin de protéger naturellement le vin. Si ce "picotement" est trop présent, il suffira de carafer le vin et de patienter une vingtaine de minutes. Ce vin gagnera à patienter une année ou deux avant la dégustation

Rendement: 30hl/hectare

Quantité: 300 bouteilles