



LA GARDE 2016



Wine Spectator

bettane+desseuve



2016 « Hiver le plus chaud depuis 1900 ». Un hiver doux peut laisser place à un printemps froid qui heureusement sans gel. Fin mai, les conditions sont idéales pour la floraison avec une belle sortie de grappes. La pluie de mi-septembre met fin à 3 semaines de chaleur intense. On observe dans les moûts, des couleurs et des tanins records.

VENDANGES manuelles, dans des caisses de 25 Kg afin de conserver l'état du raisin. 3 tris successifs réalisés. Mobilisant 40 personnes sur 15 jours.

VINIFICATION en cuve inox thermo-régulée. 50% de grappes entières. Démarrage de la fermentation alcoolique grâce aux levures indigènes pour respecter le terroir. Durant les 4 semaines de macération, nous favorisons les remontages aux pigeages afin d'extraire les tanins les plus nobles.

ELEVAGE pendant 36 mois en pièce de chêne français neuve. La fermentation malo-lactique se fait sous bois.

NOTE DE DEGUSTATION ce millésime 2016 se dévoile sur une couleur soutenue, avec une robe rubis aux reflets acajou. Un effluve torréfié d'origine boisée, le nez offre une expression raffinée où le fruit alcooléux est entouré de notes fleuries et implique la structure veloutée, l'aromatique confite et la sucrosité enrobante. Maturité 2026/2028. **93/100 Dunnuck**

EN ACCORD idéal avec de petits gibiers à plumes, de belles grillades de viande rouge et sur un joli plateau de fromages relevés...

SITUATION : Côte-Blonde et Côte Brune

SUPERFICIE : 1 ha

AGE MOYEN DES VIGNES : 50 ans

PRODUCTION 2016 : 2700 bouteilles

CEPAGES : 100% Syrah

DEGRE ALCOOL : 13.5 % vol