



## LA GARDE 2017



Wine Spectator

bettane+desseuve



**2017** Les températures supérieures aux normales et la pluviométrie exceptionnellement basses durant plusieurs mois ont accélérés les maturités. Puis les orages de début août ont bien accompagnés et prolongés le processus de maturation. Les nuits fraîches du joli mois de septembre ont favorisés la maturité phénolique donnant des vins très parfumés avec de grands équilibres

**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** Couleur soutenue, robe rubis sombre. Le nez s'ouvre sur une expression capiteuse où l'épure raffinée du fruit s'incline devant l'intensité des notes bouquetées, épicées et balsamiques. La bouche associe puissance et énergie. Sa complexité aromatique est prolongée par des tanins soyeux et enrobés.

**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 2017:** 3300 bouteilles

**CEPAGES :** 100% Syrah

**DEGRE ALCOOL :** 14 % vol