



LA GARDE 2018



Wine Spectator

bettane+desseuve



2018 Après un hiver doux, un printemps exceptionnellement pluvieux et un été très chaud, nous débutons les vendanges avant nos confrères du sud de la vallée du Rhône. Les conditions climatiques favorables de la 1^{ère} quinzaine d'août, avec des pluies significatives ont permis de désaltérer la vigne et de redonner du volume aux baies.

Ce millésime s'annonce sous les meilleurs hospices.

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. Encadré par un boisage éloquent le nez revendique la puissance d'une expression foisonnante où la netteté raffinée du fruit se mêle aux notes bouquetées, épicées et siliceuses. La bouche riche aux arômes de moka, confiture de vieux garçon, cacao... offre un équilibre voluptueux et une fermeté enrobée de la charpente.

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 2018 : 2700 bouteilles

CEPAGES : 100% Syrah

DEGRE ALCOOL : 14,5 % vol