



LA GARDE 2019



bettane+desseuve



2019 L'automne et l'hiver ont été plus chaud que la normale, particulièrement en février, favorisant un démarrage précoce de la végétation. A l'inverse, le printemps a été plutôt frais. Ce phénomène, couplé au manque d'eau, a ralenti la croissance végétative. L'avance constatée en début de cycle n'était plus présente fin avril. En raison des conditions climatiques particulièrement sèches durant l'été, l'état sanitaire a été très bon.

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 ajoute la puissance au volume, mélangeant l'énergie à la sensation chaleureuse. La texture sirupeuse laisse place à la profondeur soyeuse et la solidité patinée et enrobée de la charpente.

Coup de cœur Guide Hachette 2023

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 2019 : 2700 bouteilles

CEPAGES : 100% Syrah

DEGRE ALCOOL : 14,5 % vol