



LA SARRASINE 2016



Wine Spectator

bettane+desseuve



Gault & Millau
 l'expert gourmand



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 record.

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

VINIFICATION en cuve inox thermo-régulée. Démarrage de la fermentation alcoolique grâce aux levures indigènes pour respecter le terroir. Durant les 3 semaines de macération, nous favorisons les remontages aux pigeages afin d'extraire les tanins les plus nobles.

ELEVAGE pendant 24 mois en 1/2 muid de chêne Français, 60% neuf, 20% de 1 vin, 20% de 2 vins. La fermentation malo-lactique se fait sous bois.

NOTE DE DEGUSTATION Couleur soutenue, rubis profond. Le nez se dévoile sous une expression racée où le fruit épuré voisine avec les notes bouquetées et épicées et torrifiées. La bouche associe la précision à l'énergie et à la fraîcheur dans un équilibre élégant qui engage l'aromatique épanouie et gourmande, le soyeux délicat du toucher et la souplesse calibrée de la structure.

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

SITUATION : Assemblage de 6 terroirs
PRODUCTION 2016 : 40 000 bouteilles

SUPERFICIE : 10.5 ha
CEPAGES : 97% Syrah 3% Viognier

AGE MOYEN DES VIGNES : 29 ans
DEGRE ALCOOL : 13% vol