



LA SARRASINE 2018



Wine Spectator

bettane+desseuve



Gault & Millau
L'expert gourmand



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 auspices.

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^{er} vin, 20% de 2^{ème} vin. La fermentation malo-lactique se fait sous bois.

NOTE DE DEGUSTATION Couleur soutenue, rubis sombre. Nez très francs sur les fruits mêlé au caractère sanguin, dévoilant la puissance d'une expression capiteuse. La bouche associe la richesse à l'énergie dans une proposition à l'équilibre chaleureux, à la gourmandise de l'aromatique ainsi qu'à la densité veloutée.

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 2018: 35 000 bouteilles

SUPERFICIE : 10.5 ha
CEPAGES : 97% Syrah 3% Viognier
AGE MOYEN DES VIGNES : 30 ans
DEGRE ALCOOL : 14% vol