



LA SARRASINE 2019



Wine Spectator

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 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 Robe soutenue aux reflets acajou et mauves. Nez épanoui au caractère fumé où le fruit est net et intense (prune à l'alcool, cacao). La bouche est riche, énergique présentant une élégance voluptueuse. La structure est patinée par le boisé et un final à la fois, persistant et velouté.

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 2019 : 32 000 bouteilles

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