



## LA SARRASINE 2020



La saison **2020** se caractérise par sa précocité. En fin d'hiver, les températures enregistrées étaient au-dessus des normales. Le démarrage du cycle végétatif des vignes a donc été observé tôt par rapport aux années précédentes.

Début juillet, les fortes chaleurs et l'absence de pluie ont fait craindre l'apparition de stress hydrique mais les quelques pluies enregistrées ont pu atténuer ce phénomène. Ces fortes températures ont engendré, cette année encore, des raisins extrêmement sains. Les vendanges ont débuté tôt (fin août) et ont pu s'étaler sur plusieurs semaines grâce aux bonnes conditions climatiques.

**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	SUPERFICIE : 10.5 ha	AGE MOYEN DES VIGNES : 30 ans
PRODUCTION 2020 : 41 000 bouteilles	CEPAGES : 97% Syrah 3% Viognier	DEGRE ALCOOL : 14% vol
Acidité Volatile : 0.43	SO2 Total : 67 mg/l	SO2 libre : 32 mg/l