



LA SARRASINE 2021



Millésime : 2021 Après un hiver doux qui avait favorisé la sortie précoce des bourgeons de syrah et viognier, l'exceptionnel épisode de gel du 7-9 avril à moins de 6-7°C a touché particulièrement le vignoble de Condrieu et plusieurs parcelles de Côte Rôtie. Une forte pression cryptogamique a été favorisée par les conditions climatiques de cet été, froid et humide.

Avec une vinification délicate et après un élevage long, afin de le sublimer, le millésime 2021, laisse augurer des vins subtils et élégants

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 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 2021 : 25 000 bouteilles	CEPAGES : 97% Syrah 3% Viognier	DEGRE ALCOOL : 12.5% vol
Acidité Volatile : 0.44	SO2 Total : 85 mg/l	SO2 libre : 32 mg/l