



LA SARRASINE 2022



Millésime : 2022 Suites aux dégâts causés par le gel en 2021, un soin tout particulier est apporté à la vigne afin de réparer les séquelles. L'hiver peu pluvieux, affiche des températures assez rudes. La carence en eau va se poursuivre durant le printemps et l'été caniculaire. Les pluies d'août seront salvatrices et permettront d'éviter un blocage phénolique. *Les vins sont pleins et fruités offrant des équilibres bluffant...*

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
 PRODUCTION 2022: 35 000 bouteilles
 Acidité Volatile : 0.51

SUPERFICIE : 10.5 ha
 CEPAGES : 97% Syrah 3% Viognier
 SO2 Total : 71 mg/l

AGE MOYEN DES VIGNES : 30 ans
 DEGRE ALCOOL : 13% vol
 SO2 libre : 27 mg/l