



## LA SARRASINE 2023



**Millésime : 2023** 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 profonde et sombre. Le nez est franc sur de petits fruits rouges et noirs et de poivre. La bouche est ample, juteuse, portée par des tanins denses et veloutés.

**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 2023 : 32 000 bouteilles	CEPAGES : 97% Syrah 3% Viognier	DEGRE ALCOOL : 13% vol
Acidité Volatile : 0.51	SO2 Total : 71 mg/l	SO2 libre : 27 mg/l