

Les Brunes

— 2017 —

Encépagement	60 % Cabernet-Sauvignon 29 ans 20% Mourvèdre 30 ans 20% Syrah 31 ans
Terroir	Plateau argilo-calcaire de graves pour les cabernet-sauvignon. Coteau basaltique pour les mourvèdre.
Conduite	Taille courte - royat pour l'équilibre du palissage et des maturités. Enherbement un rang sur deux. Amendements organiques - protection raisonnée.
Rendement	40 hl/ha.
Maturité phénolique	Optimum recherché pour le soyeux des tanins Après un automne et un hiver sec, la sortie fut modérée. L'extension de l'irrigation a permis d'accompagner une fin d'été chaude et de limiter la concentration des baies. Les vendanges ont été tardives avec un excellent état sanitaire et de petites baies. Les vins sont fruités, très peu acides, avec des tanins délicats, soyeux et gourmands.
Vinification	Cuvasion de 25 jours d'une vendange toujours éraflée à température élevée
Élevage	16 mois en fûts neufs de chêne français sélection de grains fins chauffe moyenne plus.
Mise en bouteille	Avril 2019

