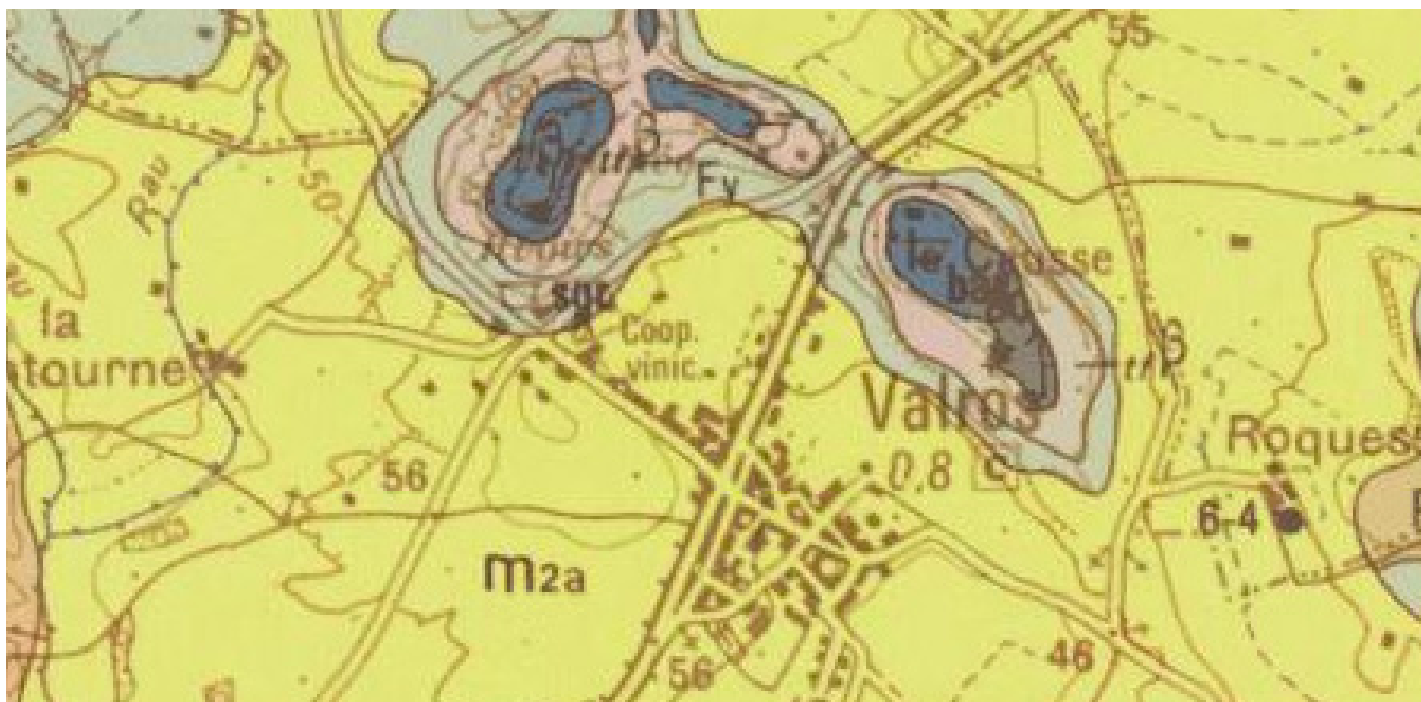




ENCÉPAGEMENT :

50 % CAB-SAUVIGNON
50 % SYRAH

7 À 34 ANS
6 À 26 ANS

TERROIR :

Cabernet-Sauvignon :

Terres brunes basaltiques

Syrah :

1- Graves argilo-calcaires
2- Cailloutis villafranchiens

CONDUITE :

[Protection raisonnée]

[Haute valeur Environnementale]

Taille courte sur vieux bois / Royat double pour étaler les raisins et les aérer en vue d'une maturité optimale.

Un rang semé de féverolles ou de trèfle, l'autre enherbé naturellement.

CLIMAT :

Ce millésime sec et ensoleillé (la moitié des pluies habituelles en hiver et au printemps, soit 300 mm) a heureusement bénéficié d'un orage de juin qui a permis un bon développement de la vigne.

Les températures n'ont pas été excessives, mis à part une semaine de canicule fin août. Un orage providentiel de 30 mm mi-septembre, avant le début des vendanges, a relancé la vigne. Puis le beau temps et un exceptionnel état sanitaire ont permis d'aller jusqu'au bout des maturités. Avec des rendements modérés, les vins sont riches, charnus et aromatiques, particulièrement les syrah qui donnent le ton à ce millésime.

MATURITÉ PHÉNOLIQUE :

Optimum recherché pour le soyeux des tanins et pour la tenue des vins dans le temps.

RENDEMENT :

40 hl/ha

VINIFICATION :

Cuvaison de 25 jours d'une vendange toujours éraflée à température élevée.

MATURATION :

17 mois en fûts neufs de chêne français sélection de grains fins.