



LA GARDE 2015



Wine Spectator

bettane+desseuve



2015 Un printemps pluvieux et chaud suivi d'un été sec avec des périodes caniculaires. Ces conditions ont fait d'un des millésimes le plus chaud des dernières décennies. Une superbe récolte saine et qualitative.

VENDANGES manuelles, dans des caisses de 25 Kg afin de conserver l'état du raisin. 3 tris successifs réalisés. Mobilisant 40 personnes sur 15 jours.

VINIFICATION en cuve inox thermo-régulée. 50% de grappes entières. Démarrage de la fermentation alcoolique grâce aux levures indigènes pour respecter le terroir. Durant les 4 semaines de macération, nous favorisons les remontages aux pigeages afin d'extraire les tanins les plus nobles.

ELEVAGE pendant 36 mois en pièce de chêne français neuve. La fermentation malo-lactique se fait sous bois.

NOTE DE DEGUSTATION ce millésime 2015 se dévoile sur une couleur très soutenue, avec une robe grenat profond aux reflets sombres. Un effluve torréfié d'origine boisée, le nez offre une expression raffinée où le fruit alcooléux est entouré de notes fleuries et implique la structure veloutée, l'aromatique confite et la sucrosité enrobante. Maturité 2027/2030.

EN ACCORD idéal avec de petits gibiers à plumes, de belles grillades de viande rouge et sur un joli plateau de fromages relevés...

SITUATION : Côte-Blonde et Côte Brune

SUPERFICIE : 1 ha

AGE MOYEN DES VIGNES : 50 ans

PRODUCTION 2015 : 2900 bouteilles

CEPAGES : 100% Syrah

DEGRE ALCOOL : 13.5 % vol