



## LA SARRASINE 2017



**2017** Les températures supérieures aux normales et la pluviométrie exceptionnellement basses durant plusieurs mois ont accélérés les maturités. Puis les orages de début août ont bien accompagnés et prolongés le processus de maturation. Les nuits fraîches du joli mois de septembre ont favorisé la maturité phénolique donnant des vins très parfumés avec de grands équilibres.

**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** Couleur soutenue, rubis profond. « Nez déjà épanoui, associant les fleurs (violette et rose) et les fruits noirs à un fond finement torréfié et chocolaté. Ample grâce à une bouche ronde à souhait, intense et aérienne, ourlée de tanins fins et croquants, emplie d'un fruit suave, long et mûr. Puissance parfaitement canalisée »

**3\*\*\* Guide Hachette 2020**

**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 2017 :** 35 000 bouteilles

**SUPERFICIE :** 10.5 ha  
**CEPAGES :** 97% Syrah 3% Viognier  
**AGE MOYEN DES VIGNES :** 30 ans  
**DEGRE ALCOOL :** 13,5% vol