



Causse du Bousquet 2020

AOC Saint Chinian

Fiche Technique

Cépage: 70 % Syrah, 10 % Grenache, 10% Mourvèdre, 5 % Carignan, 5 % Cinsault

Terroir: Plateaux calcaires très pierreux, sols filtrants entre 280 / 300 m altitude orienté Est/Ouest.

La production est régulée, avec le Mourvèdre, le Carignan et le Cinsault on obtient une maturité aboutie sans atteindre des degrés excessifs.

Rendement: env.30 hl/ha

Vinification

Vendange manuelle, égrappage, fermentation en levures indigènes.

Le millésime est caractérisé par sa sécheresse et plus précisément des températures record, cependant l'altitude et la résilience des vieilles vignes ont permis de récolter des raisins à bonne maturité.

Elevage 30 % en cuve, 70 % en fûts, la Syrah élevée en barriques avec un peu de Grenache. Mise en bouteilles en février 2021.

Dégustation

La présence de fruits mûrs, aux notes légèrement évoluées, donne un vin avec une certaine complexité aromatique.

Bon potentiel de vieillissement. A carafier de préférence avant service. Peut accompagner des plats en sauce ou du gibier.

Conditionnement: Bouteille 75cl et Magnum 150cl