

Cuvée Syrius
ROUGE
AOC Minervois
2004

FICHE TECHNIQUE



Rouge vinifié en macération traditionnelle avec élevage en barriques

CEPAGES : Grenache noir (10%) sur coteaux calcaires
Carignan (10%) sur terroirs argilo-sableux type grès
Syrah (80%) sur terroirs calcaires

RENDEMENT : de 25 à 35 hL/ha

ELABORATION : vendange manuelle avec tri à la vigne sur carignan et grenache
vendange machine sur syrah
égrappage et foulage
macération traditionnelle de 20 jours entre 24 et 28 °C
séparation des presses à 1.5 bar
élevage en cuve résine à chapeau flottant
entonnage du tiers du volume dans des fûts de 2 et 3 vins, 1 an d'élevage
collage léger (blanc d'oeuf)
vin non filtré

CONDITIONNEMENT : en bouteilles de 75 cl et en cartons de 6 bouteilles couchées

A LA DÉGUSTATION : belle robe rouge sombre à reflets pourpres, brillante et soutenue
nez intense, des notes de réglisse mêlées à des notes de cuir, de fruits noirs (cassis),
boisé bien fondu.
en bouche, souple à l'attaque puis ample, rond, avec des tanins soyeux, vin bien
équilibré, bonne longueur sur une pointe cacaotée en finale, rétronasale sur le cassis,
potentiel de garde de 5 ans environ.

CONSEIL DE DEGUSTATION : consommer à 18 °C, de préférence sur des viandes rouges (côte de bœuf
grillée...), canard ou gibier.
ouvrir la bouteille 1 heure avant de servir