



BUTCHER ESTATE

SYRAH / MOURVEDRE IGP PAYS D'HERAULT



Cépages : 60% Syrah, 40% Mourvèdre

Rendement : 35 hl/ha

Sols : Argilo calcaire

% Alc/Vol: 14 %

Garde : 5 to 7 years.

Vinification : Le Mourvèdre est vinifié de façon traditionnelle, il est un des derniers à être ramassé car c'est un cépage très tardif. Il est égrappé, foulé et mis en cuve béton. L'extraction des composés aromatiques se fait par des pigeages, méthode très douces qui évite l'apparition de tannins trop agressifs. Après la fermentation alcoolique, les baies sont macérées à chaud (30°) et la fermentation malo-lactique est réalisée. Une partie de ce vin va ensuite être élevé 12 mois en barriques pour être ensuite réassemblé.

La syrah est, elle, vinifiée en macération carbonique, c'est-à-dire que les grappes sont délicatement déposées, entières, dans une cuve saturée en gaz carbonique. Cela permet de réaliser une fermentation à l'intérieur des baies, pour un rendu très caractéristique de cassis confit, très fuité, ample et crémeux. Les raisins sont ensuite décués et pressés pour récupérer le nectar. Les deux cépages sont ensuite réassemblés.

Couleur : Robe rouge intense.

Nez : Des arômes d'épices et de cassis.

Bouche : Un vin ample et fruité avec une belle structure.

Idéal avec de bonnes pièces de bœuf,



BY DOMAINE DE FABRÈGUES