



BUTCHER ESTATE

SYRAH / CARIGNAN IGP PAYS D'HERAULT



Cépages : 50% Syrah, 50% Carignan

Rendement : 50 hl/ha

Sols : Argilo calcaire

% Alc/Vol: 14 %

Vinification : La syrah est vinifiée en méthode traditionnelle, les raisins sont égrappés, foulés et mis en cuve béton. En fonction de l'intensité tannique des raisins, nous privilégions des pigeages ou des délestages afin d'obtenir des tannins soyeux mais pas astringents. Une macération longue à chaud est réalisée après la fermentation alcoolique. La fermentation malo-lactique est ensuite réalisée, pour adoucir le vin. L'élevage en cuve peut commencer.

Le carignan est aussi vinifié de manière traditionnelle, mais une macération à froid avant le début de la fermentation est réalisée. Cela permet d'intensifier le caractère très fruité de ce cépage. La fermentation peut ensuite démarrer, nous réalisons des pigeages et des délestages pour extraire les composés aromatiques et la couleur. La fermentation malo-lactique est ensuite réalisée.

Couleur : Robe intense aux reflets bleutés et fuchsia.

Nez : Epicé de notes de poivre. Des arômes de fruits à l'eau de vie, de confiture de griotte et avec des touches de fraise.

Bouche : Belle fraîcheur, des tannins souples et soyeux. Epicée avec de la longueur supportée par une belle structure.

Idéal avec de la viande de poulet.

BY DOMAINE DE FABRÈGUES