



Syrah Vieilles Vignes "Les Genêts" 2015

Indication Géographique Protégée Aude - Hauterive



Son Terroir

Terrasses du Quaternaire avec gros galets roulés.

Exposition Sud/ Sud-Est.

Composition de cépages

SYRAH	100 %
Age moyen	40 - 45 ans
Rendements moyens	40 Hl / Ha

Sa vinification

- ❖ Vendangés à l'optimum de l'équilibre sucre-acidité, les raisins après égrappage, sont refroidis à 7°C à l'entrée du chai et macèrent pendant 12 à 13 jours.
- ❖ Vers 13°C, les fermentations débutent et se poursuivent lentement pendant environ 15 à 20 jours.
- ❖ Ensuite, macération post-fermentaire courte, de 4 à 6 jours.
- ❖ Ecoulage des cuves selon dégustation.

Son élevage

- ❖ Après 4 mois d'élevage sur lies fines, les vins sont filtrés sur plaques filtrantes (finesse de filtration de 1,5 à 2 µ).

Que révèle sa dégustation

Robe rouge très soutenu, reflets violets
Nez intense, fruits rouges, épices, fumée
Bouche soyeuse
Tanins souples, très murs
Belle longueur