



L'authenticité affirmée

Notre collection de vins de cépages capture le cœur et l'âme de la magnifique diversité des terroirs présents dans tout le Languedoc. Nous utilisons à la fois la tradition et l'innovation pour exprimer la véritable essence du cépage.

Championing authenticity

Our Collection of varietal wines capture the heart and soul of the magnificent diversity of "terroirs" present throughout the Languedoc. We use both tradition and innovation to express the true essence of the grape varietal.

Notes de dégustation / Tasting Notes :

Violacé très foncé. Arômes de poivre noir, de réglisse et d'épices. Charpenté en bouche avec sa palette de fruits noirs, notes de violette, de poivre et des tanins fondus. Un style frais, pur et concentré avec une connotation Côtes du Rhône septentrionales.

Very deep colour, opaque. Black pepper, liquorice and spice. A full bodied wine, with layers of black fruits, pepper and moderate tannins. A fresh, clean, concentrated style more akin to the cooler examples from Northern Rhone.

Commentaires / Comments :

"(...) vibrant, fresh, peppery, red-fruited expression of altitude Syrah. Polished, there's subtle oak, but the sensual spice is fruit-driven." The Buyer, Feb. 2021

* vin très réussi. « Pourpre brillant à reflets violines, il dévoile un nez et caractéristiques de cassis et de violette. En bouche, une solide charpente soutient une matière ample. »

*1 étoile Guide Hachette

"Vincent Chansault (the winemaker) is a big fan of the Rhône. Very good structure. Cool and sleek and very polished. Very, very fresh. Very un-Languedoc!" 17/20 Jancis Robinson

Notes :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Appellation / Appellation :

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

Cépage / Variety : Syrah

Millésime / Vintage : 2020

Vignoble / Vineyard :

La Livinière (Calcaire/Limestone) 80%
Roussillon (Schiste/Slate) 20%

Procédé de Vinification / Vinification Process :

Macération préfermentaire à froid pendant une semaine – Fermentation naturelle pour 50% de 26°C à 28°C et 50% fermenté de 22°C à 24°C suivi d'une semaine de macération post fermentaire avant pressurage.

Cold soak for one week – Natural fermentation for 50% at 26°C to 28°C and 50% inoculated fermented at 22°C to 24°C followed by a week of post fermentation maceration prior to pressing.

Elevage / Ageing :

10% en fût de 3 ans et plus pendant 9 mois – 90% en cuve sur lies fines pendant 9 mois – Assemblage et mise en bouteille.

10% in 3 year and more oak barrels for 9 months – 90% in vats on fine lees for 9 months – Blending and bottling.

Date des vendanges / Harvest Date :

Du 1 Septembre 2020 au 25 Septembre 2020

1st September 2020 to 25th September 2020

Alcool / Alcohol : 13.5 %	pH : 3.68
Acidité totale en H2SO4 : 3.36 g/L	Total Acidity in Tartaric Acid : 5.14 g/L
Sucres résiduels / Residual Sugar : <0.40 g/L	