

CHATEAU DE NOUVELLES

SCEA R.DAURAT-FORT 11350 TUCHAN

100 % SYRAH 2020

Cépage:

100% Syrah

Age des Vignes:

20 à 40 ans

Sol:

Argile calcaire et schiste

Mode cultural:

Taille en guyot simple 6 yeux.

Travail en surface pour les labours de printemps, traitement pour les maladies cryptogamiques de façon raisonnée afin de préserver notre environnement.



Vendanges et Vinification:

Vendanges manuelle à maturité dans des cagettes de 25kg et mise en cuve égrappé foulé. Macération avec remontage délestage pour extraire la matière et arrondir les tanins. Vinification traditionnelle avec maîtrise des températures et longue cuvaison, jusqu'à l'immersion du chapeau de marc.

Elevage :

Un an de cuve pour pouvoir faire les soutirages. Mise en bouteilles avec filtration légère pour préserver les qualités organoleptiques du vin.

Caractères:

Robe grenat. Au nez, arômes d'épices douces, très fruité, des senteurs de fleurs de nos garrigues. En bouche, rond et généreux, de structure jeune et bon équilibre, un peu réglissé en final.

Consommation:

Entre 14° et 15°, il est préférable d'ouvrir la bouteille 1 heure avant de servir.

Accompagnement:

Il s'associe avec le jambon de pays, toute la charcuterie, les viandes grillées. Il accompagne aussi les plats de la région, le cassoulet et le confit. Les fromages à pâte dure ou persillé comme le roquefort.