



**APPELLATION** : Saint-Chinian

**CUVÉE** : Causse du Bousquet 2013, nom du plateau calcaire dominant le domaine.

**TERROIR** : plateaux calcaires très pierreux, sols filtrants 280 / 300 m altitude. Vignoble en terrasses sur coteaux argilo-calcaires pour le Mourvèdre.

**CÉPAGES** : 74 % Syrah, 6 % Grenache, 6 % Mourvèdre, 10 % Carignan, 4% Cinsault.

**VIGNOBLE** : de 15 à 30 ans, Carignan 70/110 ans. Densité de plantation : 4000 à 5000 pieds.

**RENDEMENT** : 25/30 hl/ha

**PRODUCTION** : 14200 bouteilles

**VINIFICATION** : Vendange manuelle - Egrappage - Fermentation en levures indigènes - cuvaison 4 à 5 semaines. En 2013, pas de stress hydrique, des maturités lentes et tardives ont favorisé des arômes de fruits noirs, des tanins fins mais présents et une concentration de la matière. Assemblage avec plus de Syrah du fait de la faible récolte en Grenache et Mourvèdre.

**ÉLEVAGE** : 30 % en cuve, 70 % en fûts : Syrah élevée en barriques avec un peu de Grenache - barriques de un à cinq vins, 5% fûts neufs. Mise en bouteilles en août 2015.

**DÉGUSTATION** : Puissant, dense et complexe mais sans lourdeur, il développe des arômes floraux et épicés et se termine sur une note de fraîcheur. Beau millésime de garde, à ouvrir à l'avance, pour en profiter sur la jeunesse du fruit.