



**APPELLATION** : Saint-Chinian

**CUVÉE** : Causse du Bousquet 2014, 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** : 60 % Syrah, 20 % Grenache, 10 % Mourvèdre, 10 % Carignan

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

**PRODUCTION** : 13850 bouteilles

**VINIFICATION** : Vendange manuelle - Egrappage - Fermentation en levures indigènes - cuvaison 4 à 5 semaines. En 2014, le printemps et l'été très secs ont été tempérés par des pluies pendant la maturation des raisins qui ont affiné les tanins et préservé le fruit.

**ÉLEVAGE** : 30 % en cuve, 70 % en fûts : Syrah élevée en barriques avec un peu de Grenache - barriques de un à cinq vins. Mise en bouteilles en septembre 2016.

**DÉGUSTATION** : Un très joli millésime caractérisé par son équilibre entre la puissance et la finesse. Vin riche qui développe des arômes floraux et épicés et se termine sur une note de fraîcheur et des tanins ronds. Bel avenir pour cette cuvée.