



APPELLATION : Saint-Chinian

CUVÉE : Causse du Bousquet 2015, 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 : 15800 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 2017.

DÉGUSTATION : 2015 est un millésime concentré, solaire, affiné par deux années d'élevage, avec une richesse d'arômes mêlant fruits et épices et une belle qualité tannique. Bon potentiel de vieillissement. A boire jeune après mise en carafe.