



**APPELLATION** : Saint-Chinian

**CUVÉE** : Causse du Bousquet 2017, 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** : 65 % Syrah, 8 % Grenache, 12 % Mourvèdre, 15 % Carignan / Cinsault

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

**PRODUCTION** : 9750 bouteilles

**VINIFICATION** : Vendange manuelle – Egrappage – Fermentation en levures indigènes – Sur un millésime précoce et peu juteux, cuvaison plus courte avec des extractions très douces préservant 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 2019.

**DÉGUSTATION** : Les raisins fruités et très charnus de 2017 apportent beaucoup de profondeur et de fraîcheur à ce millésime riche et puissant. Bon potentiel de vieillissement. A boire jeune après mise en carafe.