



APPELLATION : Saint-Chinian

CUVÉE : Causse du Bousquet 2018, 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 : 70 % Syrah, 13 % Grenache, 5 % Mourvèdre, 12 % Carignan / Cinsault

RENDEMENT : 25/30 hl/ha

PRODUCTION : 4033 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. Mise en bouteilles en février 2021.

DÉGUSTATION : Un joli fruit et une expression très harmonieuse des arômes. La Syrah est le cépage roi de ces vendanges, celui qui s'est le plus épanoui dans le vignoble. Bon potentiel de vieillissement. A boire jeune après mise en carafe.