



Les Boussicaux - Rouge

AOP VENTOUX

Cette cuvée est issue d'un assemblage de Syrah en sélection massale du lieu-dit Les Boussicaux. Il est établi sur un terroir singulier propre à la face Nord de la colline de Perréal où se superposent l'argile de l'Éocène supérieur et le calcaire de La Fayette.

C'est un vin rappelant les équilibres de la Vallée du Rhône plus septentrionale, séveux, aérien, profond et d'une grande texture soyeuse, de garde minimum de 10 ans.

Assemblage et cépages

90% Syrah, 10% Grenache N

Lieu-dit

Les Boussicaux

Terroirs

Marnes argileuses et sablonneuses

Rendements et âge des vignes

35hl/ha /40 ans

Méthodes culturales

Conduite du vignoble en Agriculture Biologique et préparation biodynamique, afin de cultiver le vivant de la vigne et du sol.

Vinification et élevage

La vendange se fait manuellement en caisse de 20 kg, suivie d'un tri rigoureux avant d'être déposée en cuve par gravité.

Composée de vendange entière à 50%, nous n'utilisons plus aucun sulfite durant les phases fermentaires et d'élevages.

Les macérations de 25 jours en moyenne se font par infusions alternant remontages et pigeages, respectant l'intégrité des baies.

Élevage en fût de chêne neuf 70% et amphore durant 12 mois.

Production

3 000 bouteilles pour le millésime 2020

Dates de mise en marché

Novembre 2021

