

DOMAINE
PERRÉAL
Les Boussicaux - Rouge
AOP VENTOUX - 2021



Cette cuvée est issue d'un assemblage de Syrah en sélection massale du lieu-dit Les Boussicaux. Elle est établie 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.

DÉGUSTATIONS

Yves Beck, membre du Global Wine Score

Beaucoup de finesse dans le bouquet de la cuvée Les Boussicaux avec une belle alliance entre un élégant boisé, des nuances de réglisse et des notes de fruits noirs. Le vin a du caractère et dispose de tannins serrés, qui méritent un peu plus d'enveloppement, mais qui offrent une bonne assise. La finale demande à gagner en expression aromatique. Un peu de patience est de mise ; la matière est là et elle peut contribuer à soutenir le caractère gustatif.

Note 90/100

Jancis Robinson, « World's Best Wine Critics 2024 »

Il a besoin d'être aéré. Arômes de cuisson au feu de camp. Chocolat brûlé. Les tanins sont raffinés et amers, le fruit est sombre et cuit et recouvert d'épices noircies – comme les bords d'un gâteau de Noël.

Note 16/20

<u>Accord mets-vins</u>	Viandes mijotées et/ou épicées, agneau et gibier.
<u>Assemblage et cépages</u>	90% Syrah, 10% Grenache N
<u>Lieu-dit</u>	Les Boussicaux
<u>Terroirs</u>	Marnes argileuses et sablonneuses
<u>Rendements et âge des vignes</u>	35hl/ha /plus de 40 ans
<u>Volume d'alcool</u>	13,5%
<u>Production</u>	10 000 bouteilles
<u>Prix</u>	32€ 75cl / 150cl épuisé

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.

Nous n'utilisons 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 amphores en terre cuite durant 12 mois.

