



Les Boussicaux - Rouge

AOP VENTOUX - 2022

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 de 10 à 12 ans.

DÉGUSTATION

Yves Beck, membre du Global Wine Score

Le bouquet des Boussicaux 2022 affiche profondeur et authenticité, respectivement des notes de poivre noir complétées par une touche de tapenade et de baies noires. Dense et linéaire, le vin se révèle de manière précise et sans accrocs. Ses tannins charnus assurent de la vigueur, tandis que la structure confère un peu de fraîcheur, ce qui est de bon augure dans ce contexte généreux. Un vin harmonieux et sapide...

Note : 92/100

<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>	30hl/ha / 50 ans
<u>Volume d'alcool</u>	15%
<u>Production</u>	4500 bouteilles

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 20 jours en moyenne se font par infusions alternant remontages et pigeages, respectant l'intégrité des baies. Élevage en fût de chêne neuf 30% et amphores en terre cuite durant 12 mois.

