



## CUVÉE Pirouette

**Le Millésime :**

2016

**Assemblage :**

80% Merlot – 20% Cabernet-sauvignon

**Sol :**

Silico-argileux et graveleux

**Densité plantation :**

4500 à 6600 pieds / Ha

**Agés des Vignes :**

entre 5 ans et 25 ans

**Rendement :**

42 hL/Ha

**Viticulture :**

Biologique certifié ECOCERT  
depuis 2013



**PROFIL DE L'ANNEE :**

Débourrement précoce suivi d'un printemps très pluvieux nous obligeant à une vigilance extrême vis-à-vis des maladies de la vigne. Une fois ce cap passé, changement extrême de climat avec un été chaud et sec suivi d'une arrière-saison sans pluie significatives entraînant des conditions de vendanges très qualitatives. Etat sanitaire parfait et haut niveau de maturité du raisin.

**VINIFICATIONS :**

Tri de la vendange sur table.  
Fermentation sans ajout de soufre en cuves inox et cuve béton avec les levures indigènes. Extraction douce par petits remontages et quelques délestages. Cuvaison de 22 Jours.  
Fermentation Malo lactique puis élevage en cuves bétons pendant 12 mois. Léger sulfitage avant de mettre en bouteille. Mise en bouteille Septembre 2017 en lune vieille.

**NOTE DE DEGUSTATION :**

Belle robe brillante, violacée. Le nez est très expressif, fruits noirs (mures, cerises noires) quelques notes plus légères de fleurs. Attaque franche, jolie texture en bouche montrant la concentration du millésime. Finale précise sur les fruits noirs. Vin qui gagne en pureté chaque année.

**REVUE DE PRESSE :**

A suivre