



CUVÉE Pirouette

Millésime :
2015

Assemblage :
70% Merlot - 30% Cabernet-
Sauvignon

Sol :
Silico-argileux et graveleux

Densité plantation :
4500 à 6700 pieds / Ha

Agés des Vignes :
entre 5 ans et 20 ans

Rendement :
41 hL/Ha

Viticulture :
Biologique certifié ECOCERT
depuis 2013



PROFIL DE L'ANNEE :

Un printemps assez humide nous obligeant à une certaine vigilance vis-à-vis du mildiou, mais une finalement une floraison qui a été correcte donnant l'espoir à la fois de qualité et de quantité. Puis à partir de fin juin, l'été devint chaud et sec occasionnant un peu de stress hydrique. Puis vers le 10 Aout, des orages donnant de fortes précipitations ont débloqué l'état de stress du vignoble provoquant parfois un peu de dilution. Enfin, Septembre fut un peu humide nous obligeant à la plus grande vigilance par rapport au

botrytis. Les vendanges ont commencé le 23 Septembre sur Merlots et terminés le 7 Octobre sur les Cabernets.

VINIFICATIONS :

Tri de la vendange sur table. Macération pré fermentaire à froid pendant 5 Jours. Fermentation en cuves inox et cuve béton avec les levures indigènes. Extraction douce par petits remontages et quelques délestages. Cuvaïson de 22 Jours. Fermentation Malo lactique puis élevage en cuve ciment pendant 10 mois. Mise en bouteille en Juillet 2016 en lune vieille.

NOTE DE DEGUSTATION :

Belle robe brillante, rouge violine assez soutenu. Nez mûrs, fruits noirs (cerise, myrtille). Bouche à la fois souple mais avec du fond. Tanins mûrs et rond donnant une certaine profondeur toujours guidé par cette trame aromatique de fruits bien mur. Persistant en bouche

REVUE DE PRESSE :

A suivre