



Par Jean-Michel Arnaud

Artisan Vigneron

LA SYRAH DE FAÏTEAU

Vin de Pays D'OC

2017

Velouté et Suave

Robe : soutenue.

Nez : puissant et complexe de fruits rouges (cerise, fraise) confiturés et d'épice de vanille.

Bouche : attaque franche et équilibrée, on retrouve les fruits rouges. Vin suave et tout en rondeur, accompagné d'une puissance tanique soyeuse.

Rendement : 40 Hl/Ha.

Cépages : Syrah 100%.

Age moyen des cépages composant la cuvée : Syrah 20 ans.

Terroir : sol argilo-calcaire, exposition Est/Ouest.
(Les Terrasses de La Livinière).

Vendanges : manuelles.

Vinification et élevage : les vendanges sont effectuées manuellement avec un triage à la vigne et à la cave. Les raisins sont acheminés à la cave par des bennes de 1000 Kg. Ce vin est vinifié en égrappé avec une cuvaison de dix jours. Durant la fermentation nous avons effectué deux remontages par jour, puis en phase de cuvaison, un remontage par jour. Elevé en fût.

Mise en bouteille en Mai 2018

* *Sud de France*

