

Vigneron botaniste

# PIÈCE NOBLE

AOC LANGUEDOC ROUGE

Vin biologique certifié Ecocert | Culture Biodynamique certifié Démeter



**Assemblage :** Syrah 45%, Grenache 55%

**Terroir :** Sélection parcellaire sur coteaux sur sols argilo-graveleux, versant sud de l'Alaric, autour du lac, à 200 m d'altitude.

**Culture :** Rendement de 25 à 30 hl/ha, vendanges à pleine maturité, manuelles en caissettes, tri sur table, sélection de grappes.

**Vinification :** Égrappage, vinification par parcelle en cuve inox, pigeage manuel, infusion lente. Jus de goutte uniquement.

**Élevage :** 12 mois en cuve inox avec des températures maîtrisées, en bouteille minimum 6 mois.

**Notes de dégustation :** D'une couleur myrtille brillante, le nez se décline sur des arômes de cerise griotte, de fraise écrasée. La bouche est enrobée avec des notes cacaoées; elle a du volume et de la longueur avec des tanins d'une grande finesse, sur une finale d'une grande fraîcheur.

**Alcool :** 15°

**Garde :** Prêt à déguster ; Peut se conserver 5 ans

**Nombre de bouteilles produites :** 5000 cols

