



TERROIR

Les 6 hectares du domaine reposent sur une dalle de calcaire du Kimméridgien, à une altitude de 240m. Les sols, bruns-rouges et argilo-calcaires, bénéficient d'une exposition Sud, Sud-Est, sur des pentes de 10 à 25 %.

CÉPAGES

Rouge : Syrah (2,30 ha), Cabernet franc (2,30 ha) **Blanc** : Chardonnay (1,40 ha)

PLANTATION

Haute densité : 8 333 pieds/ha

TRAVAIL DE LA VIGNE

Travail du sol y compris entre les ceps, sans désherbant

Apport de compost bio élaboré à la propriété

Traitements biologiques

Vendanges manuelles - Mise en bouteille au Domaine

RENDEMENT : 35 hl/ha

DOMAINE SUIVI PAR DERENONCOURT CONSULTANTS

SYRAH 2020

100% Syrah

Fruits rouges et épicés

RECOLTE et VINIFICATION

Vendange manuelle en cagettes

Encuvage du raisin baies entières (non foulées)

Fermentation alcoolique avec extraction douce par pigeage manuel

Cuaison courte (15 jours) pour garder le fruit puis élevage 6 mois en cuve

A boire idéalement dans les 3 ans

I.G.P. Côtes du Lot

TAV = 12% vol.

