



MAS GABRIEL

FICHE TECHNIQUE

Clos des Lièvres

Coteaux du Languedoc - Pézenas

CEPAGES : syrah (75%), grenache noir (25%) ; une parcelle de syrah de 25 ans, l'autre de 13 ans et le grenache de 14 ans. La syrah est conduite en cordon royat, le grenache en goblet.

TERROIR : les parcelles situées sur trois terrasses mitoyennes, exposées vers l'est à 120m d'altitude à Caux. Sol d'éboulis de basalte, du limon et des graviers Villafranchiens.

VENDANGES : manuelles, rendement 25hl/ha.

VINIFICATION : égrappage (sans foulage), et encuvage par gravité. Vinification à part de chaque cépage en fermentation traditionnelle avec deux délestages et des pigeages. Post-fermentation macération de 20 jours.

ELEVAGE : en fût de 500L (15% bois neuf) pendant 12 mois.

DEGUSTATION : des arômes de cassis, de graphite, de cèdre, d'épices (girofle et poivre blanc). En bouche, le vin est élégant avec une belle concentration de fruit, avec des tanins présents mais bien affinés qui poussent loin la finale.

Nombre de bouteilles produites : 5000.

Vol: 14,5%

Vin biologique, certification Ecocert FR.