

SAINT FRUCTUEUX



CÉPAGES: 80% Syrah, 15% Grenache Noir, 5% Mourvèdre

VIGNOBLE: Sur le terroir de Saint Frichoux, secteur est des «balcons de l'Aude», les collines ou «mourels» encadrent des parcelles anciennes récupérées par nos ancêtres pour y planter les cépages méridionaux résistants au climat sec. Le grenache n'a pas peur du soleil et donne de jus rubis aux notes fruitées. Le lieu-dit « le moulin à vent » domine le village. Espace sauvage balayé par le «Cers», vent dominant local, c'est le lieu privilégié pour les jeux des enfants de toutes générations.

VINIFICATION: Récoltés et triés essentiellement dans la deuxième moitié des vendanges, c'est souvent fin septembre ou début octobre que les raisins sont vendangés et triés pour une fermentation et une macération de trois semaines. La vinification est complètement traditionnelle avec remontage des moûts pour infuser les pellicules de leur douce structure tannique et de leurs matières colorantes. Le pressurage doux permettra d'extraire encore quelques tannins élégants pour compléter l'assemblage final.

DÉGUSTATION: Une belle robe sombre et brillante, un nez de fruits rouges et d'épices douces avec un soupçon de fumé. Au palais, ces arômes se retrouvent amplifiés par une sensation de rondeur douce et comme tendre. La finale est particulièrement agréable avec une sapidité qui donne envie... de plus!

Accompagnements: Particulièrement aimable et consensuel dans son caractère de force et de rondeur, ce vin sera parfait pour accueillir des amis à la fraîcheur du soir, avec quelques charcuteries soigneusement choisies, et les garder ensuite pour déguster des légumes farcis, un magret grillé ou un filet mignon dans sa croûte de champignons.

A apprécier entre 15 et 17°C.

VARIETIES: 80% Syrah, 15% Grenache Noir, 5% Mourvèdre

VINEYARD: This vintage is the fruit of plot selected plots from an exceptional terroir that we have been watching for more than twenty-five years. Royat Cordon pruning helps to limit, distribute and ripen the grapes. The vine rows are grassed 1 on 2 to keep the soil alive for about 15 years, considerably limiting soil erosion. The other rows are worked in order to catch winter and spring rainwater.

VINIFICATION: Harvested with precision, only after tasting the berries, these precious grapes are vatted for a long infusion of six weeks with a very gentle vinification, with cap punching and regular pumping over for aeration. Incorporation of part of the juices from the press. Matured in oak barrels from French forests selected many years in advance by our partner coopers, then further maturing in vats and in bottles. We deliver wines that have already matured during 3 years so they are just at their optimal point for beginning to enjoy and also to keep and evolve further.

TASTING: Beautiful purple colour with brilliant highlights. Intense nose of jammy black fruits (blackcurrant, blueberry), garrigue (rockrose, cade, sage), roasted mocha and a delightful woody note. The palate is well rounded, structured by silky smooth tannins and remarkable amplitude. It offers aromas marked by morello cherry in brandy, black liquorice, ginger, toast and precious wood.

Pairing: A magnificent terroir wine to be partnered with quails and truffles, lamb stew with thyme and olives, but also with game, spicy meats, juicy grilled red meat, well matured cow's cheese.

Serve at 17°C.