



## CUVÉE Pirouette

**Millésime :**

2014

**Assemblage :**

80% Merlot – 20% Cabernet-Sauvignon

**Sol :**

Silico-argileux/ graveleux

**Densité plantation :**

4500 à 6700 pieds / Ha

**Agés des Vignes :**

entre 10 ans et 30 ans

**Rendement :**

42 hL/Ha

**Viticulture :**

Biologique certifié ECOCERT  
depuis 2013



**PROFIL DE L'ANNEE :**

Débourrement très précoce, suivi d'un printemps chaud et ensoleillé qui a favorisé la floraison laissant augurer une récolte généreuse.

L'été est plus frais et assez humide ralentissant le cycle de la vigne et étalant la véraison sur 3 semaines. Fin Aout, la situation était inquiétante. Heureusement, l'été indien s'est installé en septembre et octobre permettant des maturités abouties pour les plus patients. Des vendanges étalées sur presque un mois pour se terminer le 20

Octobre par les Cabernets-Sauvignons.

**VINIFICATIONS :**

Tri de la vendange sur table. Macération pré fermentaire à froid pendant 5 Jours. Fermentation en cuves inox et cuve béton avec les levures indigènes. Extraction douce par petits remontages et quelques délestages. Cuvaision longue de 27 Jours. Elevage en cuve ciments pendant 6 mois. Mise en bouteille en lune vieille. Disponible à partir de Mai 2015.

**NOTE DE DEGUSTATION :**

Belle robe brillante, violine et soutenu. Le nez est toujours très expressif, fruits très murs, cassis et myrtille. Bouche structurée et souple à la fois. Grande profondeur de fruits noirs. Fraicheur et digestibilité marque le caractère du millésime. Bonne persistance en bouche.

**REVUE DE PRESSE :**

**A suivre**