



Philosophie

Révéler et faire découvrir les crus & terroirs remarquables du Sud de la France en favorisant les vieilles vignes et les terroirs d'altitude.

Terroir

Le vignoble de Berlou est niché sur les derniers contreforts des Cévennes, dans la bande la plus étroite du versant méditerranéen et s'étend sur 230 hectares. Le sol primaire est constitué d'un affleurement rare schisto-gréseux, appelé Ordovicien inférieur, composée de plaques de schistes gréseux et micacés tout à fait caractéristiques. Ces schistes, de couleur relativement foncée, accumulent la chaleur solaire du jour et la restituent la nuit. La singularité de ce terroir est selon nous l'incroyable expression aromatique et minérale du Carignan sur schistes !

Vinification

Chaque parcelle est récoltée à pleine maturité et vinifiée séparément : - Carignan : Vendange manuelle, macération carbonique pour la finesse et la minéralité suivie d'une fermentation longue à température modérée pour la fraîcheur. - Syrah : Vendange manuelle suivie pour partie d'une macération carbonique et pour l'autre partie d'un égrappage total, macération pré-fermentaire à froid de 48h suivi d'une cuvaison longue avec extractions douces et macération post-fermentaire à chaud - Mourvèdre : égrappage total, cuvaison longue avec extractions douces et macération post-fermentaire à chaud

Elevage

Elevage 50% en fûts et foudres 12 mois pour apporter longueur et complexité, 50% en cuve béton sur lies fines pendant 12 mois pour affiner la structure et développer le fruit et les épices.

Assemblage

Notre sélection parcellaire est ainsi orientée autour de cette singularité : - Carignan sur sols de schistes de l'Ordovicien pour apporter finesse aromatique et minéralité (50% de l'assemblage) - Syrah et Mourvèdre sols de schistes de l'Ordovicien pour apporter puissance et complexité (25% de l'assemblage pour chaque cépage)

Notes de dégustation

Ce vin à la robe rouge profond, nous délivre un bouquet intense, fin et complexe sur des notes de cacao, laurier, tapenade et poivre noir. La bouche est riche et suave, révélant des saveurs pures et complexes de fruits noirs, d'épices douces avec une longue et belle finale veloutée.