



### Origines de la cuvée

Sous les vignobles ensoleillés des Collines Volcaniques, la minéralité des sous-sols basaltiques permet d'élaborer une cuvée de Syrah ample et épicée.

### Philosophie

« Basée sur l'expertise de quatre générations de viticulteurs, nous voulons refléter la diversité et la richesse de la région du Languedoc, avec une approche qualitative unique, associant toutes les étapes clés de la vigne aux vins »

### Terroir

Situé sur les terres, le vignoble des collines & garrigues offre un climat atypique à la fois chaud, sec et des nuits fraîches. Le Terroir de Collines est plus aride, marqué par le Mistral et la Tramontane. Ces vents frais et secs, balayant régulièrement et fortement les garrigues sont en grande partie responsables de la concentration observée au niveau des baies de raisins sur ce terroir. La complexité des sols (3 ères géologiques) permet à beaucoup de cépages de s'y exprimer sur des parfums & saveurs de fruits mûrs voire confits et d'épices type garrigues et de fleurs.

### Vinification

Issu d'une sélection parcellaire dans les Terroirs de Collines, cette Syrah est récoltée de nuit à parfaite maturité afin de préserver son potentiel. Après une macération pré-fermentaire à froid de 4 jours pour favoriser l'intensité de la couleur et le fruit frais, les ilots de parcelles sont ensuite vinifiés séparément à température modérée de façon à conserver leur typicité et favoriser la fraîcheur aromatique. La cuvaison se termine par une macération post-fermentaire à chaud de 7 jours pour affiner les tannins et développer la texture. Les vins sont ensuite élevés pendant 4 mois sur lies fines, pour certains sous bois de chêne français pour apporter richesse et complexité, avant d'être dégustés et pour certains sélectionnés et assemblés pour créer le style Fortant de France.

### Elevage

3 mois sur lies avec du chêne Français

### Notes de dégustation

Ce vin à la robe rouge violine, nous révèle un bouquet généreux et complexe sur des notes de cassis, de zan, violette et d'épices de garrigues. La bouche est riche et ample, offrant de belles saveurs de fruits noirs, d'épices et une très longue finale réglissée.