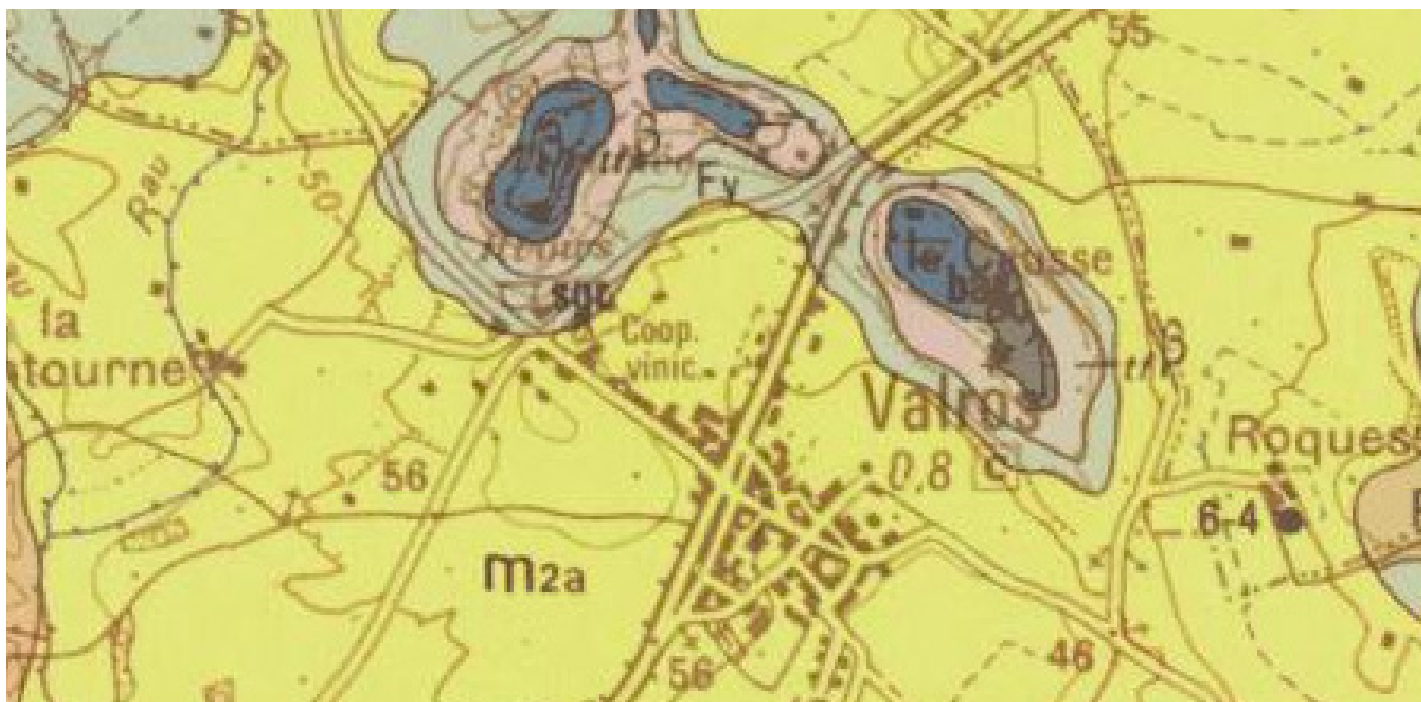




ENCÉPAGEMENT :

60 % CAB-SAUVIGNON
30 % SYRAH
10 % GRENACHE

8 - 35 ans
7 - 27 ans
24 - 90 ans

TERROIR :

Cabernet-Sauvignon :

Terres brunes basaltiques

Syrah/Grenache :

1- Graves argilo-calcaires
2- Cailloutis villafranchiens

CONDUITE :

[Protection raisonnée]

[Haute valeur Environnementale]

Taille courte sur vieux bois / Royat double pour étaler les raisins et les aérer en vue d'une maturité optimale.

Un rang semé de féverolles ou de trèfles, l'autre enherbé naturellement.

CLIMAT :

Après un automne sec, les pluies régulières du printemps 2024 ont demandé une lutte très serrée contre le mildiou. À un mois d'août sec et chaud, mais sans excès, a succédé une fin d'été tempérée et un épisode de pluie important (80mm) le 18 septembre. Le vent du nord qui a suivi, sec et frais, de jour comme de nuit, a donné des maturités lentes et en finesse (syrahs plus septentrionales, grenache et cabernet au fruit très expressif). En définitive, un millésime tendre sur la fraîcheur du fruit.

MATURITÉ PHÉNOLIQUE :

Optimum recherché pour le soyeux des tanins et pour la tenue des vins dans le temps.

RENDEMENT :

40 hl/ha

VINIFICATION :

Cuvaison de 25 jours d'une vendange toujours éraflée à température élevée.

ÉLEVAGE :

18 mois en fûts neufs de chêne français sélection de grains fins.