



### L'authenticité affirmée

Rassemblée sobrement sous la croix d'Oc qui forme le blason du domaine, cette gamme de vins de cépages reflète la typicité et l'authenticité d'un Viognier, d'un Chardonnay, d'un Grenache ou d'une Syrah, isolés en autant de flacons.

### Championing authenticity

*The low-key estate emblem shaped like a Languedoc cross mirrors the authenticity and faithfulness to style in this range of varietal wines made from Viognier, Chardonnay, Grenache and Syrah.*

### Notes de dégustation / Tasting Notes :

Violacé très foncé. Arômes de poivre noir, de réglisse et d'épices. Charpenté en bouche avec sa palette de fruits noirs, notes de violette, de poivre et des tanins fondus. Un style frais, pur et concentré avec une connotation Côtes du Rhône septentrionales.

*Very deep colour, opaque. Black pepper, liquorice and spice. A full bodied wine, with layers of black fruits, pepper and moderate tannins. A fresh, clean, concentrated style more akin to the cooler examples from Northern Rhone.*

### Commentaires / Comments :

« On ne présente plus cette référence locale. Il y a du monde dans le verre (...) cette jolie bouteille de syrah mérite d'être débouchée. »

**15/20 Le Guide des meilleurs vins à moins de 20 € 2012**

**La Revue Du Vin De France**

\* vin très réussi. « Pourpre brillant à reflets violines, il dévoile un nez et caractéristiques de cassis et de violette. En bouche, une solide charpente soutient une matière ample. »

**\*1 étoile Guide Hachette**

« A un tel prix, c'est incroyable de trouver des concentrations d'un tel niveau. Cette syrah s'exprime sur les épices avec un côté fumé. Des notes de chanvre indien tamisent la bouche et lui donnent sa singularité. Très belle cuvée. » **Le Guide D'Achat Malin De La Revue Du Vin De France 2011**

*"Vincent Chansault (the winemaker) is a big fan of the Rhône. Very good structure. Cool and sleek and very polished. Very, very fresh. Very un-Languedoc!" 17/20 Jancis Robinson*

### Appellation / Appellation :

Indication Géographique Protégée - Pays d'Oc

### Cépage / Variety : Syrah

### Millésime / Vintage : 2015

### Vignoble / Vineyard :

La Livinière (Calcaire/Limestone) 50%

Brugairolles (Grès calcaire/Sandstone) 30%

Roussillon (Schistes et Arènes granitique / Slate and decomposed granite) 20%

### Procédé de Vinification / Vinification Process :

Macération préfermentaire à froid pendant une semaine – Fermentation naturelle pour 50% de 26°C à 28°C et 50% fermenté de 22°C à 24°C suivi d'une semaine de macération post fermentaire avant pressurage.

*Cold soak for one week – Natural fermentation for 50% at 26°C to 28°C and 50% inoculated fermented at 22°C to 24°C followed by a week of post fermentation maceration prior to pressing.*

### Elevage / Ageing :

10% en fût de 3 ans et plus pendant 9 mois – 90% en cuve sur lies fines pendant 9 mois – Assemblage et mise en bouteille.

*10% in 3 year and more oak barrels for 9 months – 90% in vats on fine lees for 9 months – Blending and bottling.*

### Date des vendanges / Harvest Date :

Du 1<sup>er</sup> septembre au 5 octobre 2015

*1<sup>st</sup> September to 5<sup>th</sup> October 2015*

<b>Alcool / Alcohol :</b> 13%	<b>pH :</b> 3.63
<b>Acidité totale en H2SO4 :</b> 3.17 g/L	<b>Total Acidity in Tartaric Acid :</b> 4.85 g/L
<b>Sucres résiduels / Residual Sugar :</b> 0.5 g/L	