

# Nos vins

## AU DESSUS DE LA MELEE AVEC PATRICK CHENE 2021

Beaucoup de fraîcheur. Puissant et élégant à la fois. A boire mais également promis à une belle garde. Clin d'œil au Mondial de rugby mais pas seulement...

**Cépages:** Nous jouons avec le moelleux du *Grenache* et la fraîcheur la profondeur de la *Syrah*.

**Terroir:** Majoritairement argilo-calcaire et sablo-limoneux. Altitude de 100 à 450m. Exposition Sud-Ouest.

**Rendements:** 25 hl/ha.

**Vendanges:** Manuelles en paniers et caisses de faible contenance. Triple tri: à la cueillette, dans les rangs et au chai.

**Vinification:** Fermentations naturelles (pas d'intrants) en cuves bois tronconiques. Mouvements gravitaires. Presse pneumatique à faible intensité.

**Élevage:** 22 mois en béton et inox 316. Fin d'élevage en bois (3 mois)

**Mise en bouteilles:** Mise en bouteilles au domaine.

**Potentiel de garde:** 10 ans

