

le petit domaine.

MYRTIDON 2013

Appellation :	IGP Pays d'Hérault rouge
Cépage :	100% syrah
Sol :	argiles brunes, éboulis calcaire, galets roulés
Age des vignes :	de 30 à 40 ans
Conduite de la vigne :	en conversion vers l'agriculture biologique taille courte, 1 à 2 yeux ébourgeonnage à cœur et épamprage systématiques
Rendement :	25 à 30 hL/ha
Vendanges :	manuelles, en caisse de 15kg
Vinification :	assemblage de différents modes de vinification, – vinification traditionnelle, vendange égrappée, grain entier, en macération courte pour une part et longue pour une autre part – macération carbonique levures naturelles (pas d'ajout de levures)
Élevage :	4 mois en fût de chêne Vin non collé, non filtré Pas d'adjuvant autre que le SO2
Dégustation :	une bouche fraîche, ronde et fruitée, sur des notes de poivre blanc et de fruits rouges, des tanins souples et une belle persistance aromatique.
Garde :	5 à 8 ans
Nombre de bouteilles :	2 500 bouteilles