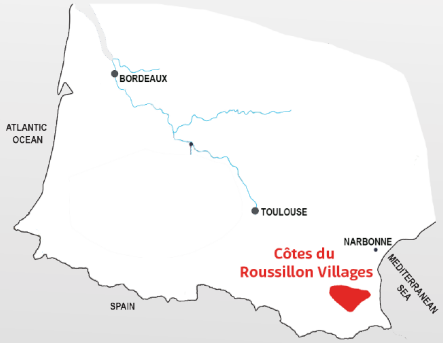
LES HAUTS DE JANEIL

MAS D'EN JANEIL

2019

L'hiver dans la rãgion ãtait gãnãralement assez pluvieux. Les rãserves d'eau du sol ont ãtã idãalement reconstituães en dãcembre. º cet ãgard, 2019 est trâs diffãrent de 2018, qui a connu un printemps particuliârement humide. Mai et dãbut juin ont ãtã plutît frais. Les sols ont mis du temps Ú se rãchauffer, ce qui a ralenti la disponibilitã des ãlãments minãraux dans les sols et ralenti la croissance de la vigne. L'ãtã a ãtã particuliârement sec et excessivement chaud en juillet avec une vague de chaleur dãbutant fin juin. La rãcolte a eu lieu une semaine plus tît que l'an dernier avec une maturation saine mais inãgale.



APPELLATION
IGP Pays d'Oc

CEPAGES
100% Syrah

VINIFICATION
Pressurage en pressoir pneumatique basse pression (extraction légère) - vinification à basse température comme pour les vins blancs - Fermentation alcoolique avec des levures sélectionnées pour les vins rosés. Elevage sur lies fines. Embouteillage rapide pour préserver la fraîcheur.

TERROIR
Un mélange de sols schisteux, ardoises et calcaires

DENSITE
3000 pieds/ha, gobelet et palissé.

ÂGE DE LA VIGNE
35 ans.

RENDEMENT
30 hl/ha.

PREMIER MILLESIME
2001

NOTES DE DEGUSTATION
Un beau rose framboise. Un nez intense de fruits rouges comme la fraise et la groseille. Une bouche appétissante, dans laquelle les fruits rouges sont perçus. Une sensation savoureuse et rafraîchissante à la fois avec une finale tonique pour une touche d'acidité aux arômes de pamplemousse.

ACCORDS METS VIN
Charcuterie, figues fraîches au jambon cru, pizza au thon et tomate.