FRANCE | 2017 | IGP PAYS D'OC

Terra Sana

Syrah

VIN BIOLOGIQUE

La France est le 3e vignoble en agriculture biologique au niveau mondial avec aujourd'hui une surface estimée à 50 000 ha (dont conversion biologique) soit 6% de la surface nationale.

> CÉPAGE 100 % Syrah

> MILLÉSIME 2017

Le millésime 2017 se caractérise par un hiver doux et sec qui a favorisé le débourrement précoce des vignes. Deux épisodes de gel fin avril ont provoqué une perte très importante de raisins environ 50% de la récolte. Au printemps et en été une alternance de beau temps et de pluies a favorisé une maturité rapide et régulière et un stress hydrique des vignes modéré. Le millésime précoce accentué par de faibles rendements, nous a conduit à un début des vendanges historiquement tôt le 8 août pour le Sauvignon, soit environ 10 jours d'avance. Les conditions du millésime ont permis d'avoir des raisins avec une belle fraicheur aromatique, de l'acidité, du gras et de la concentration.

> ANALYSES

DEGRE	*13 % vol*
PH	*3,56*
ACIDITE TOTALE	*3,35 g/l d'H2SO4*
ACIDITE VOLATILE	*0,5 g/l d'H2SO4*
SUCRES RESIDUELS	*<2 g/l*

> VIGNOBLE

Terroir : Coteaux argilo-calcaire, sur le pied Mont du Larzac dans le nord de l'Hérault.

Densité de plantation : 4500 - 5000 pieds/ha.

Climat : Méditerranéen (Eté chaud et sec - Hiver rigoureux).

Age moyen des vignes : 10 - 15 ans.

Rendement : 50 - 60 hL/ha.

Origine/Localisation : Les vignes que nous sélectionnons sont situées sur les contreforts du Larzac dans le nord de l'Hérault. Cette zone est l'une des plus prisée du Languedoc. En effet, elle combine des journées chaudes et sèches (située à plus de 50km de la côte) et des nuits fraîches liées à la proximité du Larzac. Ces facteurs sont favorables à une bonne maturité phénolique et à un parfait équilibre entre le sucre et l'acidité des raisins.

> ELABORATION

Vendange : À la machine tôt le matin afin de profiter des températures fraîches et ainsi limiter les phénomènes d'oxydation.

Vinification : Les raisins sont levurés et ensemencés en bactérie lactique dès leur entrée au chai afin de coloniser le milieu. La fermentation est rapide avec une température peu élevée. Nous réalisons la fermentation malolactique.

Élevage : Sur lies fines pendant plusieurs mois pour conserver le milieu réducteur à une température de 15°C maximum. Le vin est préservé à l'abri de l'oxygène tout au long de son élaboration et de sa mise en bouteille par des inertages au gaz carbonique et à l'azote. Le vin est filtré avant la mise en bouteille afin d'éviter des déviations liées au micro-organisme en bouteille. Notre savoir-faire technique, nous permet de commercialiser des bouteilles stables aussi bien microbiologiquement que vis-à-vis de l'oxydation, les deux facteurs que le soufre permet de contrôler habituellement.

DEGUSTATION

Couleur profonde de cerise noire.

Nez fruité très intense avec des arômes de cassis, de réglisse et de mûre mêlés à des notes de graphite.

La bouche est ample et soyeuse avec des tannins fondus et une belle fraîcheur. Les notes minérales, comme le graphite, sont associées à la cerise noire et la violette.

SUGGESTION

Riz de veau meunière.
Turbot grillé.

16 - 18 °C

2 ans

FR-BIO-01
CERTIFIÉ
AB
AGRICULTURE BIOLOGIQUE
VIN BIOLOGIQUE
ORGANIC WINE

>Awards

2012
16/20
James Suckling (Novembre 2013)

2009
Wine of the Week
Telegraph Journal (Décembre 2010)

2010
Wine enthusiast : 87 pts

FRANÇOIS LURTON
www.francoislurton.com