

Les Eclats 2017

AOP Pic Saint Loup

Le sourire des raisins, le choc des cailloux

Le Mas d'Auzières s'étend sur 12 hectares, dont 9 hectares de vignes et 3 hectares de garrigues.



Terroir :	Zone Centrale du Pic St Loup
Sols :	Calcaire du Crétacé à très forte pierrosité
Climat :	Grande amplitude thermique, avec des nuits fraîches.
Cépages :	Syrah (65%), Grenache (25 %) Mourvèdre (10%)
Age des vignes :	Maximum 30 ans
Rendement :	30 hl/ha.
Récolte :	Syrah et Mourvèdre en récolte manuelle Grenache machine à vendanger
Vinification	Traditionnelle vendange égrappée longue macération (4 à 5 semaines) 18-20°C avec pigeages et extractions douces. Jus de coules sélectionnés avec les premiers jus d'égouttages des presses Elevage sur lies fines
Titre alcool :	14,5 %
Volume produit:	25 000 bouteilles

Commentaires de dégustation

Nous recherchons une expression pure de ce terroir si particulier, influencé par une fraîcheur naturelle. Notre style est marqué par de la douceur mais sans oublier la gourmandise !

Notre parti pris est de privilégier l'expression pure du fruit sans artefact de boisé.

Nous aimons élever nos vins assez longuement, car de nombreux précurseurs aromatiques de la Syrah ne se révèlent que dans le temps

Le nez est marqué par des notes de mûres, de réglisse douce, avec quelques notes épicées. La fraîcheur est de mise !

La bouche attaque avec une belle montée en bouche, où nous retrouvons ces expressions de fruits sous forme de liqueur fraîche. Les tanins sont ronds, souples, soyeux, mais la matière du vin est bien là, qui emplit le palais avec une sensation tactile marquée

La finale est régulière et douce, laissant encore l'expression des arômes perdurer sur le palais.

