

Le Soufre Coupé Rouge

Vin de France - Syrah 100%



Situation: coteaux aux pentes oscillant entre 3% et 5%. Exposition Sud, surplombant les étangs de Camargue. Superficie totale de 63 ha.

Sols pauvres, lessivés, légèrement acides; couverture profonde de galets roulés sur 4 à 15m de profondeur.

Particularités: très fine couche calcaire, cas pratiquement unique en Costières, confère au vin une fraîcheur et une minéralité évidentes.

Assemblage: Syrah 100%. Age des vignes: 35 ans.

Vinification: égrappage total de la vendange puis vinification en cuve ciment sous levures indigènes et sans ajout de soufre. Fermentation autour de 25-27°C. Remontages doux, lents et répétés.

Pas de macération post-fermentation.

Elevage: Elevage sans ajout de soufre, en cuve ciment.

Dégustation: Robe d'un rouge dense aux reflets pourpres. Nez très net de fruits noirs, de cerise burlat, avec des notes minérales. En bouche, un vin plutôt ample mais surtout très gourmand, « croquant ». Finale persistante de cassis, de réglisse et d'épices diverses, toute en fraîcheur. Un vin racé, frais, très plaisant.