

*Maison
Anselmet*

HENRI SYRAH ÉLEVÉ EN FÛT DE CHÊNE

CÉPAGE: Syrah 100%

PARCELLES: 2 - dans les communes de Saint Pierre et Villeneuve

ANNÉE D'IMPLANTATION: 1999

ALTITUDE: 750 - 800 m

SOLS: Morainique sableux

DENSITÉ D'IMPLANTATION: > 10.000 ceps / ha

SYSTÈME D'IMPLANTATION: Cordon éperonné

RENDEMENT PAR HECTARE: 90 q

VINIFICATION: En rouge avec macération pré-fermentaire à froid à 10° C pendant trois jours avec 30% de raisins entiers

AFFINEMENT: 18 mois en barriques (pièces)

DEGRÉ D'ALCOOL: 14 %

NOTES DE DÉGUSTATION: Couleur rubis-pourpre intense et vif. Nez où se mêlent notes épicées, des sensations méditerranéennes, des apports hématiques et des baies éclatantes (mûre). La bouche est dense, pleine, mûre, avec des notes d'épices (poivre, vanille), de quinquina, de myrtilles, de cacao et d'herbes dans un mélange de saveurs chatoyantes et fascinantes qui allient force et souplesse.

