



SAINTE CROIX

hautes corbières . languedoc . france



Nom de Cuvée	Le Fournas, une vigne de Syrah perdue dans la garrigue, doit son nom à un four à chaux du 19 ⁱ ème siècle, dont ses décombres se trouve à côté de la parcelle. Vin Biologique, certifié par ECOCERT.
Cépages	Vieille vigne Carignan Noir (50%), Syrah (18%), Grenache Noir (25%), Mourvèdre (7%)
Millésime	2015
Dégustation	Dense robe de rouge-pourpre. Des arômes de cassis, de pruneau, de framboise et de groseille. En bouche, de cassis, de fruits noirs, de prune, accompagnés par une belle fraîcheur, des tannins fondus, une minéralité évoquant le silex et une fin de bouche très longue et aromatique.
Terroir	Calco-schiste, argilo-calcaire, sable-limoneux, calcaire.
Vendanges	Manuelles en caissettes de 40kg. 2 ^e -4 ^e semaine Septembre 2015.
Rendement	30 Hl/Ha
Vinification	Egrappage à 100%. Fermentation entre 25 et 28°C aux levures indigènes. Extraction douce par courts remontages quotidiens. Macération pendant 15 à 20 jours selon la parcelle. Un minimum de pompage afin de garder la finesse du fruit.
Elevage	Elevé sur lies fines en cuve pendant 18 mois. Pas de collage. Filtration tangentielle, afin de préserver l'intégralité du vin.
A boire	2017 - 2022