



# 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 19ème siècle, dont ses décombres se trouvent à côté de la parcelle. Vin biologique certifié par ECOCERT
Millésime	2016
Encépagement	Vieille vigne Carignan Noir (40%), Syrah (27%), Grenache Noir (23%), Mourvèdre (10%)
Terroir	Des éléments de calcaire, argilo-calcaire et sable-limon.
Vendanges	Manuelles 2-4 <sup>e</sup> ème semaines Septembre 2016
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 cuve.
Elevage	100% <i>sur lie</i> en cuve inox pendant 18 mois. Filtration tangentielle.
Dégustation	Dense robe de rouge-cerise. Des arômes de cassis, de feuilles sombres, 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.
A boire	2019 - 2025