



Élaboré uniquement lorsque le millésime le permet, à partir de quelques-unes des premières vignes plantées à Mourchon, ce vin est une expression merveilleusement concentrée de la syrah dans toute sa splendeur, sombre et puissante, douce et savoureuse.

Fumé, charnu... avec un fruit d'une belle pureté... une superbe réussite

Jeb Dunnuck

NOTES DE DEGUSTATION

Pourpre foncé profond, presque d'encre. Ce vin a un nez intense de viande fumée, un assortiment de fruits noirs, du poivre et une touche d'olives noires. Il est corsé et concentré, mais conserve grâce et élégance malgré l'intensité du fruit et les tanins prononcés. Ce vin s'impose à table avec tout ce qui est profondément savoureux, du miso aux champignons sans oublier le steak et le gibier.

CEPAGES	98% Syrah
TERROIR	Ces vignes ont été plantées dans les années 1950 sur des pentes abruptes de calcaire et de marne bleue exposées au nord-est.
ÂGE DES VIGNES	70 ans
RENDEMENT	15hl/ha
VINIFICATION	Fermentation et macération en cuve inox 30 jours et remontages légers, en souplesse. Élevage en barriques environ 2 ans
POTENTIEL DE GARDE	15-20 ans
CERTIFICATION	Biologique

