

LA SENSONNE ROUGE 2011

APPELLATION : SAINT JOSEPH

LIEU-DIT : « LA SENSONNE »

MILLESIME :2011

COULEUR : ROUGE

CEPAGE : Syrah

RENDEMENT : 34 hl / ha. Raisins issus de l'ensemble de nos vieilles vignes en sélection massale.

TERROIR : Très granitique. Sol peu profond.

EXPOSITION : Sud sur de raides coteaux.

QUALITE : Tous les travaux viticoles sont manuels. Aucune mécanisation possible. Traitement à dos d'homme. Densité de plantation : 8500 pieds /ha. Palissage sur échelas.

VENDANGES : Manuelles et transport de la vendange entière en comportes de 40 kg jusqu'à nos chais.

VINIFICATION : Tri sur table à la réception. **Vendange égrappée**. Macération et fermentation en cuve ouverte pendant 21jours avec 2 pigeages journaliers.

Si les autres cuvées sont des sélections de vieilles vignes sur des terroirs particuliers. Cette cuvée reflète l'ensemble de nos terroirs avec un élevage un peu différent. Ce vin est **élevé sur lies** en pièces neuves à 100 %.

DEGUSTATION : La Sensonne associe si bien la puissance et l'élégance. La maturité du fruit, le caractère épicé avec l'élevage barrique bien accepté par cette matière dense. De la précision et du plaisir.