



matassa.

El Sarrat 2009

Terroir

Sol de schiste en coteaux, entourées de garrigue.

Expositions multiples avec influences fortes de

La méditerranée et des Pyrénées.

Variétés : Syrah 50 % et 50 % Mourvedre.

Viticulture

Entièrement biologique (Ecocert Certifié) utilisation de techniques de biodynamie.

Aucun herbicide, pesticide ou produit chimique systémique n'est utilisé dans

La production de ce vin.

Rendement : 15hl/ha, 3 tonnes par hectare

Récolté à la main dans de petite caisse de 12kg.

Sélection de baies si nécessaire.

Vinification

Les raisins sont récoltés à la main et pressés avec un pressoir vertical.

Fermenté avec levures indigènes.

La fermentation complète se fait dans des fûts de chêne français de 500 litres.

Suivi de 4 mois de vieillissant dans barriques

Nous obtenons un vin avec une quantité de soufre basse (14 mg/litres).

Analyse : Alcool par volume 13 %; Acidité Volatil 0.57 g/l; acidité Totale 6.8

G/l; pH 3.35; acide Malique 0.29 g/l

Bouchon: 49mm liège naturel.

Conditionnement : carton de 6 bouteilles de 750 ml

Production : 900 bouteilles de 750 ml.

Dégustation

Ce vin continuera à s'améliorer avec l'âge pendant au moins dix ans.

Comme avec tous nos vins il est conseillé de décanter El Sarrat. Intense écrasé

Fruits de baie et minéraux sombres.

10 route d 'Estagel – 66600 CALCE