

# Bourrasque 2022

Syrah



## Le domaine

Tous deux originaires de la région Rhône-Alpes, et habitant depuis quelques années à la montagne. Nous décidons de changer de vie. La famille de Erika possédant depuis quelques générations des vignes à Paziols (11350), en hautes Corbières.

Nous nous lançons dans l'aventure en 2016. Nous nous formons auprès de quelques vignerons présents dans notre village tel que : Xavier Ponsart (Domaine Poc a poc) et Sébastien Agelet (Domaine De Mena). Ces derniers nous encouragent à créer une cave particulière.

Nous choisissons la voie du vin nature, car c'est celle qui correspond le mieux à nos valeurs. Il était inenvisageable pour nous de ne pas mener nos vignes en agriculture biologique et de ne pas réaliser un produit le plus sain/naturel possible.

## A la vigne

Bourrasque est vinifié avec des vieilles vignes.

## La vinification

La vendange se fait manuellement tôt dans la journée, afin de profiter un maximum de la fraîcheur du matin. En cave nous contrôlons les températures lors de la vinification. Les fermentations se font à partir des levures (indigènes) naturellement présentes sur le raisin. Macération courte de 3 jours en grappes entières foulées. Assemblage après vinification. Micro oxygénation avec un passage en barrique de 3 mois. Désir de faire découvrir la typicité de notre syrah. Notre expression de la syrah.

## La dégustation

La robe est rouge pourpre et le nez est expressif. Fruits mûrs. Notes épicées, de cerises et de mûres. La bouche est souple avec des tanins discrets. Une belle longueur en bouche et une légère acidité.

