

Muse 2023

Syrah - Grenache Noir



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

Muse est réalisé avec de jeunes vignes de 30 ans. Cette syrah est bien implantée dans notre région.

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. Pressurage direct. Assemblage syrah et seconde presse de grenache noir. Pas d'ajout d'intrant. Mise en bouteille courant février-mars.

La dégustation

Un rosé coloré au nez de petits fruits rouges mûrs et de fraise écrasée. Légèrement acté. Plein de gourmandise pour cette cuvée de plaisir immédiat, soulignée par une acidité modérée.

