



**Sylvain BAUMANN**

3, rue Neuve

11200 BIZANET

Tél : +33 (0)6.14.47.73.66

[Sylvain.baumann@gardiole.fr](mailto:Sylvain.baumann@gardiole.fr)

# *Gardiole*

## SYRAH 2013

Vin de France

### **Terroir & Cépage :**

Terroir argilo calcaire assez profond sur la commune de Bizanet .

Ce cépage, originaire de la vallée du Rhône nord, s'acclimate bien à la région si toutefois on le réserve à des sols bien pourvus en eau (argileux). Il est précoce, et assez peu productif avec une forte sensibilité à la sécheresse.

J'exploite 0.42 hectares de ce cépage.

Les vignes sont jeunes et plantées à forte densité (9000 pieds/ ha), fait très rare dans le Languedoc.

### **Vignoble et millésime:**

L'essentiel des tâches s'effectue de façon manuelle (traitement, récolte, pressurage)

La densité importante de cette parcelle me permet « de demander moins à chaque pied afin qu'il donne meilleur ». Ce soit pourra se vérifier (je l'espère) au fil du vieillissement de cette parcelle. Ce n'est aujourd'hui que sa première récolte.

L'année 2013 , plus fraîche et tardive a parfaitement convenu au cépage , plus habitué à ces conditions climatiques

### **Récolte & Vinification :**

Récolte manuelle en cagettes, foulage, pas d'égrappage, encuvage en cuve inox, macération traditionnelle de 10 jours avec quelques remontages

L'absence de levurage permet aux fermentations naturelles d'exprimer au mieux le potentiel du terroir. Le pressurage est effectué grâce à pressoir horizontal classique, une seule pressée sans trituration.

Fermentation malolactique et élevage en barriques de 2 et 3 vins. L'élevage a duré 10 mois.

Ce vin n'a subi ni collage, ni filtration avant la mise en bouteille.

Il est possible qu'un léger dépôt apparaisse au cours du vieillissement.

### **Notes de dégustation et conseils du Sommelier :**

ASSEMBLAGE DE 100% syrah

**Couleur :** rouge sombre, soutenue, concentrée avec des reflets noirs.

**Au nez** fruits rouges , épices

**En bouche :** Attaque franche, souple, le milieu de bouche est concentré (malgré le jeune âge des vignes), dominé par des arômes de fruits frais, belle fraîcheur. Le bois apporte ici un élégant vanillé. La finale est complexe sur le fruit et la fraîcheur.

Ce vin accompagnera parfaitement la cuisine du sud. Il peut aussi être servi avec une cuisine plus traditionnelle, plats cuisinés, en sauces

**Afin de mieux apprécier ce vin, je conseille de l'ouvrir (ou mieux de la carafier) bien à l'avance.**

Vin Biologique conforme à la nouvelle réglementation européenne certifiée par Ecocert France.

*Pour information ce vin ne contient que 35 mg de soufre par litre (norme bio à 100mg/L)*