



**BOURRASSOL (parcellaire)**

**Vin en conversion Biologique**

**IGP**

**CÉPAGE** : syrah 100 %

**TERROIR** : argilo calcaire et basalte. Lieu-dit Bourrassol.

**VENDANGE** : manuelle

**VINIFICATION** : en amphore. Éraflage à 100%, macération pré fermentaire à froid, levures indigènes, cuvaïson lente et précise pendant 3 semaines. Quelques délestages, légers remontages. Vinification sans soufre

**ÉLEVAGE** : 9 mois amphore terre cuite

**DÉGUSTATION** : épices, poivre, fruits noirs (mûre, myrtille, cassis). Bouche ronde et ample

**ACCORDS** : fromages affinés, gibier, viande rouge

**GARDE** : A boire dans les 8 ans autour de 14°

