

SYRAH DE BROUSSON BIO



Vitigni: 99% Syrah & 1 % Mourvèdre

Terroir: Terreno di grossi ciottoli laminati su argilla ferrica calcarea

AOP Costières de Nîmes – Certificato biologico

Vinificazione: Dissodamento e concimazione rigenerativa a cura di fornitura di detriti vegetali.

Selezione di vecchie viti di Syrah con rese naturalmente basse.

Vendemmia manuale con doppia cernita e incorporazione di grappoli interi (40%)

Fermentazione con lieviti indigeni senza aggiunta di SO₂, lunga macerazione (24 giorni) e infusione molto delicata.

Affinamento sui lieviti per 24 mesi in demi-muid (600L) Un unico imbottigliamento senza filtrazione e minima aggiunta di SO₂

Degustazione:

Colore: Porpora intenso con riflessi quasi neri

Naso: bouquet complesso di violetta, ribes nero, mora e pepe bianco

Bocca: Ampio e dinamico con una bocca densa e strutturata, e tannini molto fini. Il finale lungo e minerale indugia sugli accenti ribes nero, liquirizia e spezie orientali

Invecchiamento: 15/20 anni

Abbinamento cibo/vino: Piatti di carni rosse alla griglia o brasate, agnello, manzo, selvaggina, piatti con funghi o salse, formaggi stagionati.

Decantare tre ore prima di servire a 16-18°C

Brousson è un piccolo terroir bagnato dal Rodano e ha depositato lì i suoi grandi ciottoli che rotolarono oltre un milione di anni fa. Inoltre in seguito il vento ha aggiunto detriti calcarei strappati dal vicino monte Cévennes, dando la struttura alle argille ferriche necessaria per avere un'ottima riserva idrica. Verso nord, il Syrah matura tardi e dà vini di eccezionale profondità e freschezza. Le varietà aromatiche

declinano aromi di violetta ribes nero, mora, di pepe bianco e un finale minerale con sentori di liquirizia, e spezie orientali.

Dal più antico appezzamento di Syrah che è a fronte dell'antica città romana di Nîmes, prodotto solo nelle annate eccezionali e rilasciato solo dopo 36 mesi invecchiamento, la sua complessità aromatica e la sua concentrazione equilibrata sono davvero notevoli.

Il 2017 è una grande annata, piuttosto solare ma durante la quale questo grande terroir ha mantenuto la sua freschezza e il suo equilibrio. Rese naturalmente basse, una stagione di crescita calda e molto secca con notti temperate hanno prodotto uve fresche, molto concentrate ed equilibrate.