



Mas Nicot rouge :

Cette cuvée est composée à 60 % de syrah et 40% de grenache. Elle est issue de parcelles au sol argilo calcaire, exposé Est pour le grenache et Nord Est pour la syrah. Les rendements sont de 30 à 35 hl par hectare.

Vinification :

La vendange est manuelle, la vinification s'effectue à la parcelle. Le raisin est mis en cuve sans pompe. Une fois remplie, la cuve est fermée hermétiquement. La fermentation démarre souvent ou bout de quelques heures en levures indigène et sans soufre. Les cuves sont pigées plusieurs fois par jours de manière à extraire le maximum d'arômes et de structures, remontées seulement en cas de nécessité pendant la fermentation. La macération dure un mois environ. La mise en bouteille a lieu 2 ans après, sans filtration. Le seul soufre contenu dans le vin y est ajouté à ce moment là (2g par hectolitre).



Les Hauts de Perry:

Cette cuvée est composée de syrah à 65% grenache et mourvèdre. Elle est issue d'une défriche au sol calcaire à une altitude de 270 m, exposé Nord, Nord Ouest. La densité de plantation est de 7000 pieds hectare. Les rendements sont de 20 à 25 hl par hectare.

Vinification :

La vendange est manuelle, la vinification s'effectue à la parcelle. Une fois éraflé, le raisin est mis en cuve sans pompe de manière à conserver l'intégrité des baies. La cuve est ensuite fermée hermétiquement. La fermentation démarre souvent ou bout de quelques heures toujours en levures indigène et sans soufre. Les cuves sont pigées plusieurs fois par jours de manière à extraire le maximum d'arômes et de structures, remontées seulement en cas de nécessité pendant la fermentation. La macération dure un mois environ. La mise en bouteille a lieu 2 ans après, sans filtration. Le seul soufre contenu dans le vin y est ajouté à ce moment là (2g par hectolitre).

