

Ma Renaissance



Lieu – La Baume de Transit

Superficie – 2,5 ha

Sol, sous-sol - argilo-calcaire

Cépage – Syrah (80%), grenache 20 %)

Age des vignes – Entre 20 et 25 ans

Production – 6 500 cols

Conduite de la vigne – Bio, conduite mécanique

Méthode de vinification – Traditionnelle, plus bâtonnage et pigeage. Macération entre 10 et jours à température entre 25° et 28° pour gagner en tannins et en restant sur le fruit. Pas de filtration entraînant un léger dépôt (un gage de qualité).

Dégustation – couleur rubis violacé, nez fruits baies noires (cassis, groseille) ; puis genévrier, poivre et un peu de réglisse. Rondeur et bonne longueur en bouche. Peut se garder entre 8 à 10 ans. Accompagne bien des plats come la daube et se marie bien avec le gibier.