



# TRIADE

2019

- Pays d'Oc -

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

**Région :** Languedoc.

**Terroir :** graves argilo-calcaires.

**Age des vignes :** 28 ans.

**Densité de plantation :** 4800 pieds/ha.

**Taille :** Royat.

**Méthode culturale :** enherbement et labour alternés 1 rang/2  
culture raisonnée

**Rendements :** 53 hl/ha.

Cuvaisons traditionnelles et sans soufre ont duré 20 jours en moyenne. L'extraction lors de la vinification est essentiellement réalisée à l'aide de délestages pour conserver des tanins doux. Les vins de syrah et grenache ont été élevés en fûts de chêne français pendant 11 mois.

L'assemblage s'est réalisé en février 2021 et l'embouteillage le 05 mars 2021.

Le millésime 2019 est composé à 37% de syrah, 26% de grenache noir, 16% de merlot, 14% de petit verdot et 7% d'Alicante !

Longueur et élégance pour cet assemblage qui éveille forcément la curiosité. Arômes fumés mêlés de fruits rouges (mûre, cerise noire) & tabac blond. Bouche ample aux notes cacaotées & épicées (poivre blanc). Un régal sur une pastilla d'agneau de Lozère ou un canard laqué.

**Production :** 11800 bouteilles & 756 magnums.