



TRIADE

2020

- Pays d'Oc -

INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE

Région : Languedoc.

Terroir : graves argilo-calcaires.

Age des vignes : 29 ans.

Densité de plantation : 4800 pieds/ha.

Taille : Royat.

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

Rendements : 44 hl/ha.

Cuvaisons traditionnelles sans soufre d'une vingtaine de jours. L'extraction lors de la vinification est essentiellement réalisée à l'aide de délestages pour conserver des tanins doux. L'assemblage de base syrah/grenache a été élevé en fûts de chêne français pendant 15 mois. Le merlot complète l'ensemble pour apporter élégance et finesse.

L'embouteillage a été réalisé le 24 juin 2022.

Le millésime 2020 est composé à 65% de syrah, 15% de grenache noir et 20% de merlot.

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 : 9800 bouteilles.

Récompense : Coup de ♥ au concours des Vinalies Occitanie 2023.