
Syrah Les Tatzes

2022



Terroir des Tatzes (ou Les Tâches), 510 à 565 mètres d'altitude. Orientation sud-est. Sols de loess sur rochers. Les vignerons les appellent «terres rouges». Sensibles à une évaporation rapide, ils sont pauvres en nutriments et très drainants. Sols très peu profonds donnant directement sur le gneiss, pratiquement exempts de diclases et failles.

Le vin

Issue d'un terroir inclus dans les Follatères, cette syrah dispense un nez expressif de pamplemousse et de poivre timut. Le vin est très juteux, corsé, sauvage, mais raffiné dans sa texture, avec une fraîcheur inespérée. Il vieillit à merveille

Vinification

Vinification en grappes entières partielle ou total, élevage en foudre et fûts usagés durant 12 à 18 mois, puis élevage en bouteilles de 3 à 18 mois.

Cépage	Alcool
100 % Syrah	14°