

DOMAINE DU
CLOS DES FÉES



Sorcières



Syrah 50 %, Grenache 30 %, Carignan 20 %. Sélection de vieilles vignes de Grenache et de Carignan de 40 à 80 ans, jeunes vignes de Syrah (moins de 25 ans). Dominante de terroirs argilo-calcaire. Date de vendange décidée en vue d'obtenir un fruit maximum tout en respectant les équilibres acides. Vendange manuelle.

Macération pré-fermentaire à basse température en cuves inox de 128 hl avec remontages quotidiens. Macérations de 15 à 21 jours avec extraction douce et contrôle des températures. Fermentation malolactique totale. Élevage en cuve, sur lies fines, 8 mois, SO2 minimal pendant l'élevage et à la mise en bouteille.

Vin de demi-corps à la concentration volontairement maîtrisée pour une buvabilité maximale : fruit explosif, tannins délicats, bouche soyeuse... Délicieux dès la mise en bouteille, il pourra se bonifier pendant deux à trois ans.