



BUTCHER ESTATE Canard

IGP PAYS D'HERAULT

Cépages : 60% Grenache, 40 % Syrah

Rendement : 35 hl/ha

Sols : Argilo calcaire

% Alc/Vol: 14 %

Garde : 5 to 7 years.

Vinification : Le grenache est vinifié de façon traditionnelle, . Les raisins sont égrappés, foulés, et fermentés en cuve béton à une température comprise entre 25° et 30°. Afin de favoriser l'extraction des composés phénoliques et de la couleur nous réalisons des délestages, procédé d'extraction puissant mais très bien supporté par le grenache. Après la fermentation alcoolique nous réalisons la fermentation malo-lactique.

La syrah est, elle, vinifiée en macération carbonique, c'est-à-dire que les grappes sont délicatement déposées, entières, dans une cuve saturée en gaz carbonique. Cela permet de réaliser une fermentation à l'intérieur des baies, pour un rendu très caractéristique de cassis confit, très fuité, ample et crémeux. Les raisins sont ensuite décuvés et pressés pour récupérer le nectar. Une partie est ensuite élevé 12 mois en barriques. Les deux cépages sont ensuite réassemblés.

Couleur : Robe intense aux reflets bleutés et fuschia.

Nez : Epicé de notes de poivre. Vin très expressif sur la crème de cassis, le grillé et les notes de garrigue.

Bouche : Belle dense et veloutée, des tannins souples et soyeux. Epicée avec de la longueur supportée par une belle structure.

Idéal avec de la viande de Canard.

